nov-26

LUNDI 02 NOVEMBRE	MARDI 03 NOVEMBRE	MERCREDI 04 NOVEMBRE	JEUDI 05 NOVEMBRE	VENDREDI 06 NOVEMBRE
BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE	CELERI REMOULADE	SALADE COLESLAW	SALADE VERTE	PATE DE CAMPAGNE
SEMOULE BIO	SPICY DE POULET	PIZZA 4 FROMAGES	GRILLARDIN VEGETAL COMTE/ NOISETTE	POELEE DE TRUITE A L'INDIENNE
FROMAGE	GRATIN DE BUTTERNUT	YAOURT AUX FRUITS BIO	PUREE DE POMME DE TERRE BIO	POELEE HIVERNALE(courge, chou,carotte)
FRUIT FRAIS	DONUT	BISCUIT	CREME GLACE	FROMAGE
				FRUIT FRAIS
LUNDI 09 NOVEMBRE	**MARDI 10 NOVEMBRE**	**MERCREDI 11 NOVEMBRE**	**JEUDI 12 NOVEMBRE**	**VENDREDI 13 NOVEMBRE**
POMELOS	VELOUTE DE POTIMARRON		SALADE VERTE	SOUPE VOLAILLE/ VERMICELLES
JAMBON/ DINDE	GARDIANNE DE TAUREAU	FERIE	CROUSTILLANT FROMAGER	FILET DE COLIN FISH'n' CHIPS
PÂTES PETIT EPEAUTRE BIO	POÊLEE FORESTIERE (champignons, pdt, marron)		RIZ / COURGETTES	GRATIN DE CHOUX FLEURS/PDT
FROMAGE RAPE				
TARTELETTE ABRICOT	FROMAGE BLANC BIO		CREME CARAMEL	FRUIT FRAIS
LUNDI 16 NOVEMBRE	**MARDI 17 NOVEMBRE**	**MERCREDI 18 NOVEMBRE**	**JEUDI 19 NOVEMBRE**	**VENDREDI 20 NOVEMBRE**
CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	TABOULE A L'ORIENTALE	SALADE VERTE		SALADE D'ENDIVES
CHIPOLATAS/ SAUCISSE DE VOLAILLE	OMELETTE AU FROMAGE	LASAGNES VEGETALES BIO	PICCATAS DE POULET KEBAB	SAUCE BOLOGNAISE AU THON
MELANGE 4 CEREALES BIO	POIREAUX A LA CREME		POMMES CAMPAGNARDES	TAGLIATELLES BIO
FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE RAPE
COMPOTE	SALADE DE FRUITS	TARTELETTE AU CHOCOLAT	FRUITS FRAIS	FRUIT FRAIS
LUNDI 23 NOVEMBRE	**MARDI 24 NOVEMBRE**	**MERCREDI 25 NOVEMBRE**	**JEUDI 26 NOVEMBRE**	**VENDREDI 27 NOVEMBRE**
MACEDOINE DE LEGUMES	TARTE CHEVRE/TOMATE	SALADE VERTE		ROSETTE/ CORNICHONS
ESCALOPE VIENNOISE	COLIN A LA BORDELAISE	TARTIFLETTE	CHEESEBURGER	NUGGETS DE COLIN
GNOCCHI POTIMARRON BIO	POELEE ROMANESCO		BROCOLIS BIO/ PDT	RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE
FROMAGE		FRUIT FRAIS	FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE
FRUIT FRAIS	CHOCO TRESOR	CREME GLACEE	FRUIT FRAIS	COMPOTE
LUNDI 30 NOVEMBRE				
CARRE DE SEITAN BIO				
POELEE DE LEGUMES GRILLES				
FROMAGE				
GATEAU AU CHOCOLAT				

Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts
- Fait maison
- Issus de l'agriculture biologique

Ils peuvent également être :

- Surgelés

mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place