



























































	Du 4 au 8 novembre	Du 11 au 15 novembre	Du 18 au 22 novembre	Du 25 au 29 novembre
Lundi	 Salade haricots verts BIO vinaigrette mimosa  Lasagne à la bolognaise (plat complet)  Cappelletti ricotta (plat complet) <i>Régime sans viande</i> Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier Fruit (selon arrivage)	FERIE	 Betterave cuite vinaigrette  Haché de saumon milanaise  Macaronis BIO Emmental à la coupe Fruit (selon arrivage)	 Brocolis sauce aïoli   Steak haché sauce andalouse / Emincé végétal BIO <i>sauce crème curry (Régime sans viande)</i>  Ebly au beurre Petit suisse nature Fruit (selon arrivage)
Mardi	 Céleris rémoulade   Cervelas chaud / Croque au fromage <i>(Régime sans viande et sans porc)</i>  Carottes BIO Mimolette à la coupe Liégeois au chocolat	 Mousson de canars / Terrine de légumes <i>(Régime sans viande)</i>  Poisson meunière  Haricots verts en persillade Petit suisse nature Compote de pommes BIO maison à la vanille	 Crêpe au fromage   Sauté de poulet à la crème / Omelette à la provençale <i>(Régime sans viande)</i>  Printanière de légumes aux carottes BIO Fromage blanc Cocktails de fruits au sirop	 Salade d'endives à la parmentière  Tarte au fromage  Petit pois Vache qui rit BIO Crème dessert vanille
Jeudi	 Salade verte BIO  Choucroute garnie(plat complet)  Pané de blé emmental épinards et garniture choucroute (plat complet) <i>Régime sans viande et sans porc</i> Vache qui rit Salade de fruits crus et cuits	 Soupe de légumes  Couscous à l'émincé végétal BIO  Semoule Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit BIO (selon arrivage)	 Cœur de laitue   Jambon blanc / Boulettes végétariennes tomate mozzarella <i>(Régime sans porc et sans viande)</i>  Purée de pomme de terre Petit suisse aux fruits Fruit BIO (selon arrivage)	 Velouté du potager   Longe de porc au jus / Nuqquest's de blé <i>(Régime sans viande et sans porc)</i>  Chou-fleur mozzarella Edam à la coupe Fruit BIO (selon arrivage)
Vendredi	 Salade chinoise  Haché de cabillaud basquaise  Petit pois Fromage blanc  Gâteau au pain d'épice et sirop d'érable (œufs BIO)	 Carottes rapées BIO à la vinaigrette   Rôti de porc sauce charcutière / Nem aux légumes <i>(Régime sans viande et sans porc)</i>  Purée de potiron Yaourt nature fermier Désiris Beignet au chocolat	 Salade de perles aux 3 couleurs   Cordon bleu de volaille / Pané sarrasin lentilles aux poireaux <i>(Régime sans viande)</i>  Epinards béchamel Croûlait BIO Mousse au chocolat	 Salade verte  Quenelle de brochet sauce nantua  Riz Yaourt nature fermier Désiris Biscuit de savoie à base d'œufs BIO

Légende	
	Origine de nos viandes
	Plat sans viande
	Plat avec du porc
	Plat végétarien
	Anniversaire du mois

Prestataire de restauration collective :
RPC

