



MENUS du LUNDI 6 NOVEMBRE au VENDREDI 24 NOVEMBRE 2017

LUNDI 6 NOVEMBRE	MARDI 7 NOVEMBRE	JEUDI 9 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
<p>potage (pommes de terre / carottes) chipolatas lentilles fromage blanc</p>	<p>betteraves rouges / thon aiguillette de poulet pommes de terre rissolées fromage fruit de saison</p>	<p>carottes râpées filet de poisson chou fleur / pommes de terre fromage choux à la crème</p>	<p>potage (poireaux / pommes de terre) lasagne au bœuf salade verte yaourt au chocolat</p>
LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
<p>potage (choux fleur) blanquette de dinde riz / champignons entremet vanille</p>	<p>concombres à la crème sauté de porc au caramel quinoa fromage compote de pommes</p>	<p>potage (potimarron / pommes de terre) cordon bleu haricots verts sauce tomate semoule de lait</p>	<p>choux blanc / carottes hachis parmentier de poisson salade verte fromage fruit de saison</p>
LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
<p>salade thon / maïs spaghettis bolognaise flan</p>	<p>potage (pommes de terre / oignons) rôti de porc sauce moutarde flageolets / carottes salade de fruits (kiwi / ananas)</p>	<p>saucisson à l'ail / beurre poisson pané ratatouille mousse au chocolat</p>	<p>potage (potiron / carottes) saucisse frites fromage fruit de saison</p>

origine de la viande de bœuf : France

fait maison

Producteurs locaux de produits frais :

- | | |
|--|---|
| <p> légumes</p> <p> viande de porc, bœuf, volailles</p> <p> poisson</p> | <p> laitages</p> <p> pâtisserie</p> |
|--|---|

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.



