

## Menus du 5 au 9 novembre

<b>Lundi 5</b>	<b>Mardi 6</b>	<b>Jeudi 8</b>	<b>Vendredi 9</b>
<p><b>macédoine de légumes</b></p> <p><b>merguez douce</b> <b>veau agneau</b></p> <p> </p> <p><b>mogettes</b></p> <p> </p> <p><b>yaourt aromatisé</b></p> <p></p> <p><b>raisin</b></p>	<p><b>duo de radis noir et carottes râpées</b></p> <p> </p> <p><b>steak haché sauce échalotes</b></p> <p><b>poêlée haricots verts</b></p> <p><b>chèvre boîte</b></p> <p></p> <p><b>tourteau fromager</b></p> <p></p>	<p><b>rillettes de thon au boursin</b></p> <p><b>poulet rôti au jus</b></p> <p></p> <p><b>émincé de chou verts</b></p> <p></p> <p><b>fourme d'Ambert</b></p> <p><b>picton poire chocolat</b></p> <p></p>	<p><b>salade verte composée</b></p> <p> </p> <p><b>pavé de truite sauce beurre citronné</b></p> <p></p> <p><b>mini tagliatelles</b></p> <p></p> <p><b>pomme cuite au miel</b></p> <p> </p>



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appelation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

*Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne  
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement*

## Menus du 12 au 16 novembre

<b>Lundi 12</b>	<b>Mardi 13</b>	<b>Jeudi 15</b>	<b>Vendredi 16</b>
<p><b>betterave ciboulette</b></p> 		<p><b>chou rouge et pomme au vinaigre de framboise</b></p>  	<p><b>salade de perles marine (saumon fumé et crevette)</b></p>
<p><b>sauté de porc marengo</b></p>  	<p><b>sot l' y laisse de dinde à la crème d'ail</b></p>	<p><b>poisson frais sauce épices du soleil</b></p>	<p><b>rôti de bœuf au jus</b></p>
<p><b>potimarron vapeur</b></p>  	<p><b>carottes persillées</b></p>  	<p><b>riz pilaf</b></p>	<p><b>purée de potimarron et lentilles corail</b></p>  
<p><b>fromage blanc</b></p>  	<p><b>mothais sur feuille</b></p>  	<p><b>comté</b></p> 	<p><b>camembert</b></p> 
<p><b>poire</b></p>	<p><b>compote pomme fraises</b></p>	<p><b>ile flottante</b></p> 	<p><b>raisin</b></p>



Produit issu de l'agriculture  
Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention  
Appelation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une  
production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne  
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement

## Menus du 19 au 23 novembre

<b>Lundi 19</b>	<b>Mardi 20</b>	<b>Jeudi 22</b>	<b>Vendredi 23</b>
<p><b>salade coleslaw</b> (chou blanc, carottes et oignons)</p> <p> </p> <p><b>poisson meunière</b></p> <p><b>épinard béchamel</b></p> <p><b>saint paulin</b></p> <p></p> <p><b>brownies</b></p>	<p><b>tartine poitevine</b></p> <p></p> <p><b>bœuf bourguignon</b></p> <p></p> <p><b>légumes de saison</b></p> <p> </p> <p><b>entremet caramel</b></p> <p></p> <p><b>kiwi</b></p> <p> </p>	<p><b>salade d'endive</b> (dés de jambon et mimolette)</p> <p><b>lasagne poitevine</b></p> <p></p> <p><b>salade verte</b></p> <p> </p> <p><b>cocktail de fruits</b></p>	<p><b>potage de légumes</b></p> <p> </p> <p><b>omelette aux pommes de terre et emmental</b></p> <p><b>pomme</b></p> <p> </p>



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne  
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement