

MENUS DU 17 OCTOBRE AU 2 DECEMBRE 2022

<p>Bon appétit</p> <p>Produit locaux</p> <p>Produits biologiques</p> <p>Fait maison</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France</p>	Lundi 17 octobre	Mardi 18 octobre	Mercredi 19 octobre	Jeudi 20 octobre	Vendredi 21 octobre
	Piémontaise Rôti de porc au miel Petit pois Fruit de saison	Salade grecque Paella aux légumes Yaourt sucré bio	Salade niçoise Spaghetti carbonara Fromage blanc sucré	Salade verte Raclette saucisson et jambon Fruit de saison bio	Pommes de terre au thon Filet lieu meunière Haricots verts Riz au lait bio
	Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Mercredi 9 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
	Œuf bio mayonnaise Sauté de porc à l'aigre douce Lentilles paysannes Fruit de saison	Radis râpé en salade Saucisse Frites Pot de glace	Betteraves râpée et pommes bio Chili con carné (VBF) Riz créole bio Cocktail de fruits et gavottes	Velouté de panais Tagliatelles bio aux petits légumes Yaourt aux fruits bio	Férié
	Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
	Carottes râpées bio Boulette bœuf (VBF) à la tomate Purée de potiron Pain aux céréales Fruit de saison bio	Salade verte Galette jambon fromage Crêpe au chocolat	Rillettes de thon Chipolatas Gratin dauphinois Fruit de saison	Potage Dubarry bio Jambalaya au poulet Riz créole bio Chocolat liégeois	Haricots verts vinaigrette Gratin de pâtes à l'égréné de soja Petit suisse sucré bio
	Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Mercredi 23 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
	Duo de crudités Hachis parmentier maison (VBF) Salade verte Crème à la vanille bio	Salade verte Tartiflette maison Fruit de saison bio	Salade neptune (riz poivrons carottes) Paupiette de veau en sauce Coquillettes bio Yaourt sucré bio	Potage aux 3 légumes Rôti de dinde à la crème Petit pois carottes Compote bio et gâteaux bio	Quinoa bio en salade Lasagne végétale maison Crème caramel au beurre salé bio
	Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre	Jeudi 1 Décembre	Vendredi 2 Décembre
	Potage courgettes et Vache qui rit Émincé de porc colombo Flageolet à la tomate Gourde de fromage frais	Repas à thème la Bretagne Taboulé de la mer Kig ha Farz (VF) Far breton	Salade verte Galette bio au fromage Crêpe au chocolat	Pâté de campagne Jambon à l'os Purée p de terre Fruit de saison	Macédoine de légumes Dos de cabillaud à la crème Riz créole Œuf au lait