

LUNDI







MARDI

MERCREDI







JEUDI

VENDREDI



Du 5 au 9
Novembre 2018

Céleri rémoulade	Rillettes de sardines	Salade endives jambon	Taboulé oriental	Potage de légumes
 Filet de poulet à la crème	 Chipolatas	 Pavé de saumon sauce citron*	 Emincé de dinde à la moutarde	 Bœuf bourguignon
Brocolis	Lentilles	Carottes	Poireaux pommes de terre	Haricots beurre
Mimolette	Fleur d'aunis	 Yaourt aromatisé	Camembert	Tomme blanche
Compote de pêche	Fruits de saison*	Palmito	Fruits de saison*	Fruits de saison*







Du 12 au 16
Novembre 2018

Salade de chou blanc	Salade piémontaise	Œuf mayonnaise	Terrine de légumes sauce cocktail	Salade de riz maïs poivrons
 Lamelles de kebab dinde	 Pavé de hoki* sauce fenouil	 Hachis parmentier	 Blanquette de dinde	 Fondant de porc au caramel
Frites	Haricots verts	Salade verte	Carottes	Gratin de chou fleur
Brebis crème	Brie		Samos	Emmental
Compote de pommes	Fruits de saison*	Petits suisses	Beignet framboise	 Fruits de saison*

Du 19 au 23
Novembre 2018

Betteraves cuites vinaigrette et comté	Potage de légumes	Duo céleri carottes	Pâté de campagne	Carottes râpées
Escalope de soja	Cordon bleu	Sot l'y laisse de dinde	Pâtes au thon*	 Sauté de poulet basquaise
 Purée de potiron	Ratatouille	Haricots verts		Riz pilaf
	Tomme noire	Saint Nectaire	Vache qui rit	Emmental
Yaourt à boire au soja	Eclair au chocolat	Liégeois au chocolat	Fruits de saison*	Fruits de saison*

Du 26 au 30
Novembre 2018

Potage de poireaux	Salade endives mimolette jambon	Friand viande	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de mâche croutons maïs
 Jambon grillé	 Poulet rôti	 Lasagnes bolognaise	 Blanquette de poisson*	 Emincé de bœuf à la tomate
Semoule de couscous	Petits pois carottes	Salade verte	Riz créole	Purée de navets
Bonbel			Bodiche Vendéenne	Reblochon
Fruits de saison*	 Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Fruits de saison*	Cocktail de fruits



* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

En fonction des animations du CPIE sur vos restaurants le menu sera modifié : thème de l'animation, **les épinards**

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)