

LUNDI





MARDI

MERCREDI




JEUDI

VENDREDI





Du 4 au 8 novembre 2019

Taboulé oriental	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw	Salade pêcheur	Salade de lentilles vinaigrette
 Cordon bleu de dinde	 Pilon de poulet	Filet de lieu	 Bœuf bourguignon	Julienne de légumes
Haricots verts	Frites	Riz créole	Carottes vichy	Pommes de terre
Samos	Mimolette	 Yaourt nature sucré	Reblochon	Morbier
Riz au lait au caramel	Fruits de saison*	Marmelade de pêche	Fruits de saison*	Eclair au chocolat





Du 11 au 15 novembre 2019

Férié	Radis beurre	Friand aux fromages	Œuf mayonnaise	Carottes râpées
	 Lasagnes bolognaise	 Fondant de porc	Couscous de légumes	Gratin de poisson
	Salade verte	Choux fleur au curry	Semoule	Salade verte
	Gouda	Tomme blanche	Saint nectaire	Crème anglaise
	 Compote de pomme	Entremet au chocolat	Fruits de saison*	Carré framboise

Du 18 au 22 novembre 2019

Choux blanc maïs	Salade de riz et fèves	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Salade de mâche croutons
Pâtes au beurre	 Jambon grillé	 Emincé de bœuf	Filet de hoki	 Hachis parmentier de volaille
Haricots rouge tomates	Poêlée de légumes	Boullgour pilaf	Mousseline de panais	
Tomme grise	Comté	Camembert	Cantal	Fromage portion
Compote de pomme banane	Pot de crème noix de coco	 Fruits de saison*	Crème à la vanille	Fruits de saison*

Du 25 au 29 novembre 2019

 Pâté de foie	Terrine de légumes	Rillettes de sardines	Radis beurre	Salade endives et pommes
Sauté de poulet	Brandade de poisson	 Colombo de porc	Dahl de lentilles corail	 Emincé de dinde
Petit pois	Salade verte	Julienne de légumes	Riz créole	Brocolis
Bodiche Vendéenne	Brie	Mousse au chocolat	Vache qui rit	Emmental
Fruits de saison*	 Yaourt nature sucré	Madeleine	Crumble de pommes	Fruits de saison*

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
------------------------	-------------------------


Viandes françaises


Produit issu de l'agriculture Biologique

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

* 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)