



Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge Œuf dur Bio mayonnaise Notre Truffade /	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Bolognaise de thon MSC / Coquillettes et râpé	Verre de sirop de grenade Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar	Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio
Purée de fruits bio	Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)	Frites Ananas Bio
Mélange de crudité Bio (salade verte, carottes) Poulet rôti Label Rouge Saumon MSC sauce basilic Macaronis et râpé	Salade de lentilles et pépinettes Pané de blé / Choux fleur Bio béchamel à l'emmental	Potée de bœuf Potée de flageolets Purée de potiron Bio Mimolette	Salade verte Bio Marmite de colin MSC, moules et crevettes / Riz IGP
Flan caramel	Fruit de saison Bio	Notre moelleux aux pépites de chocolat	





Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Oeuf dur Bio mayonnaise Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio /	Salade de blé au pesto rouge Galopin de veau Quenelles Bio sauce tomate Carottes sautées Bio	Röti de porc Pommes de terre rôties Notre cake à la fleur d'oranger	Bâtonnets de colin MSC panés et citron /
Merlu MSC sauce tandoori /	Fruit de saison Bio	Pizza au fromage Saucisse de Francfort	Brocolis Bio à la crème Saint Marcellin IGP à la coupe
Boulgour Carré de l'Est à la coupe	Mardi 11 Novembre	Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné de butternut Bio	Fruit de saison Bio
Fruit de saison Bio	Jeudi 13 Novembre	Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère Dahl de lentilles	Vendredi 14 Novembre
		Riz IGP Crème dessert chocolat	

