



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Animation **USA.**



DÉJEUNER	lundi 24 novembre fêtons les Flora	mardi 25 novembre fêtons les Catherine	jeudi 27 novembre fêtons les Sévrin	vendredi 28 novembre fêtons les Jacq. de la M.
	Crêpe au fromage OU Pamplémousse	 OU Salade de lentilles, Vinaigrette	 OU 	Salade de riz et maïs , Vinaigrette OU Carottes râpées au citron, Vinaigrette
	Sauté de dinde façon blanquette OU Filet de merlu MSC, Sauce à la crème 	Couscous (boeuf, merguez et légumes) OU Couscous de poisson	 OU 	Chipolatas aux herbes OU Gratin de colin MSC à la normande 
	Riz pilaf Potimarron rôti	 Semoule BIO 	 	Brocolis aux oignons Coudes BIO 
	Cantal AOP 	Tomme blanche		Emmental
	Éclair au chocolat Fruit de saison Yaourt aux fruits	Compote de pommes Fruit de saison Flan au caramel		Yaourt aux fruit mixée Fruit de saison Crème dessert au chocolat



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Repas Végétarien.

lundi 01 décembre fêtons les Florence	mardi 02 décembre fêtons les Viviane	jeudi 04 décembre fêtons les Barbara	vendredi 05 décembre fêtons les Gérald
Betteraves, Vinaigrette OU <i>choux fleur à l'échalotte.</i>	Soupe de legumes OU <i>Coleslaw.</i>	Friand au fromage OU Céleri rave sauce rémoulade	Salade de haricots verts, Vinaigrette OU
Sauce bolognaise végétarienne OU Sauce fromagère	Bœuf façon bourguignon OU Filet de colin MSC sauce au citron 	Steak de veau OU Omelette au fromage	Calamars à la romaine sauce tartare ou citron OU Escalope de porc, sauce Dijonnaise
Macaronis Navets braisés glacés	Petits pois au jus Coeur de blé Bio 	Frites Panais en persillade	Purée de potiron Riz pilaf
Kiri	Mimolette	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP 
Panna cotta aux framboises Fruit de saison Fromage blanc à la cassonade	Crème dessert à la vanille Fruit de saison Tarte campagnarde aux pommes	Tarte aux poires Fruit de saison Compote de pommes et vanille du chef 	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison Poire au chocolat

DÉJEUNER



DÉJEUNER

lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
fêtons les Imm. Conception	fêtons les Pierre Fourier	fêtons les Daniel	fêtons les Jeanne F.C.
Macédoines de légumes	Pizza au fromage	Salade de haricots verts aux échalotes, Vinaigrette	Pâté de campagne, Cornichons
OU	OU	OU	OU
Œuf dur mayonnaise	Betteraves au maïs , Vinaigrette		Endives aux pommes et au bleu
Lasagne de boeuf	Sauté de poulet Tex Mex	Pot au feu	Sautées de dinde
OU	OU	OU	OU
Lasagne de saumon	Filet de colin MSC, Sauce nantua 	Filet de colin MSC 	Filet de merlu MSC en sauce 
Salade verte	Semoule Bio 	Légumes à pot au feu	Torsade de blé et pois chiches HVE 
	Choux-fleurs rôti	Pomme de terre vapeur	Fondue d'épinards à l'ail
Brie	Gouda	Tomme noire	Emmental
Yaourt vanille BIO 	Compote de poires	Tarte myrtille	Yaourt aux fruit mixée
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Cocktail de fruits	Semoule au lait	Flan au caramel	Mousse