

	Du 3 au 7 Novembre	qualité	Du 10 au 14 Novembre	qualité	Du 17 au 21 Novembre	qualité	Du 24 au 28 Novembre	qualité
LUNDI	Tourin à la tomate Filet de poisson pané Gratin de chou-fleur Mimolette Crème aux spéculoos	    	<b>Repas Végétarien</b> Batavia au maïs Blanquette d'haricots-blancs Riz créole Vache Picon Fruit frais de saison	    	<b>Repas Végétarien</b> Velouté de pois-cassés Colombo de dinde Carottes rôties Gouda Yaourt aromatisé	    	<b>Repas Végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Coquillettes Sauce Napolitaine Coulommiers Fruit frais de saison	    
MARDI	Chou blanc aux pommes Longe de porc rôtie Pommes rissolées Fromage Fruit frais de saison	    			<b>Repas Végétarien</b> Iceberg-endives-pommes Cari de pois-chiche Blé pilaf Emmental Fruit frais de saison	   	Velouté de courges Poulet rôti Petit-pois Tomme blanche Fromage blanc au sucre roux	    
MERCREDI								
JEUDI	<b>Repas Végétarien</b> Betteraves vinaigrette Quiche au cheddar Salade Iceberg Chantailou Yaourt à la vanille	   	<b>Les recettes de Mamie</b> Potage de "Mamie" Jambon blanc Gratin de macaronis Camembert Pain Perdu	    	Soupe Alphabet Filet de colin sauce citron Brocolis Gouda Cake au potiron	   	<b>Menu des enfants</b>	
VENDREDI	Bouillon aux vermicelles Bœuf bourguignon Carottes Vichy Emmental Fruit frais de saison	    	Chou chinois sauce blanche Brandade de poisson à la courges butternut Saint paulin Compote de pommes	    	Carottes râpées Paleron de bœuf braisé Purée de pommes de terre Mimolette Fruit frais de saison	    	Velouté de butternut Fricassée de la mer Boulgour Edam Fruit frais de saison	   

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

