MENU DU 3/11 AU 7/11

Soupe

Tartiflette

Salade

Fruit

Toast au chèvre chaud

Curry de patates douces et pois chiche

Riz camarguais

Compote

Palet breton

Soupe

Sauté de dinde

Coquillettes

Yaourt aux fruits

Carottes râpées

Poisson pané

Purée de butternut

Camenbert

Fruit

Produits bio **Produits AOP** **Produits Label Rouge** **Plats fait maison** **Viande française**

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

MENU DU 10/11 AU 14/11

Betterave rouge

Chipolatas

Semoule

Sauce tomate

Brie

Fruit

Salade marco-polo

Paupiette de veau

Poêlée de légumes

Panna cotta

Soupe

Bœuf bourguignon

Pomme de terre

Vache qui rit

Fruit

Produits bio **Produits AOP** **Produits Label Rouge** **Plats fait maison** **Viande française**

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

MENU DU 17/11 AU 21/11

Soupe

Spaghetti bolognaise

Salade

Babybel

Fruit

Salade de quinoa

Omelette

Ratatouille

Tarte aux pommes

Soupe

Rôti de porc

Haricots vert

Saint nectaire

Fruit

Cœur de palmier/ Maïs

Dos de colin

sauce citron

Riz camarguais

Petits suisse aux fruits

Produits bio **Produits AOP** **Produits Label Rouge** **Plats fait maison** **Viande française**

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

MENU DU 24/11 AU 28/11

Céleri rémoulade

Sauté de veau

Purée de carottes

Emmental

Fruit

Soupe

Lasagne de légumes

Salade

Fromage blanc

Madeleine

Pâté de campagne

Cordon bleu

Petits pois

Mont blanc au chocolat

Soupe

Rougail saucisse

Riz camarguais

Camenbert

Fruit

Produits bio **Produits AOP** **Produits Label Rouge** **Plats fait maison** **Viande française**

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

MENU DU 1/12 AU 5/12

Tomate/Mozzarella

Jambon

Frites

Salade de fruit

Soupe

Flageolets

Patates douces

Flan pâtissier

Salade composée

Emincé de porc

Gratin de courgettes

Brie

Fruit

Soupe

Tagliatelles au saumon

Yaourt nature sucré

Produits bio **Produits AOP** **Produits Label Rouge** **Plats fait maison** **Viande française**

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

MENU DU 8/12 AU 12/12

Soupe

Emincé de veau

Haricots vert

Saint nectaire

Fruit

Pizza au fromage

Couscous végétarien

Légumes

Liégeois vanille

Soupe

Quiche lorraine

Salade

Fromage de chève

Fruit

Rosette/ Cornichons

Poulet

Gratin dauphinois

Mousse au chocolat

Produits bio **Produits AOP** **Produits Label Rouge** **Plats fait maison** **Viande française**

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

MENU DU 15/12 AU 19/12

Betterave rouge

Escalope de dinde

Purée de potimarron

Vache qui rit

Fruit

Soupe

Lentilles

Carottes vichy

Riz au lait

Macédoine de légumes

Boulette de bœuf

Sauce tomate/Basilic

Torti

Babybel

Fruit

REPAS

DE

NOEL

Produits bio **Produits AOP** **Produits Label Rouge** **Plats fait maison** **Viande française**

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.