



Déjeuner

	lun. 03/11	mar. 04/11	mer. 05/11	jeu. 06/11	ven. 07/11
Entrée	Salade coleslaw	Salade d'artichauts	Rillettes de thon	Betteraves bio	Salade de pois chiches
Plat	Steak haché de veau Sauce dijonnaise Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Tortellini au boeuf	Saucisse de Toulouse IGP Lentilles cuisinées	Quenelle nature bio Sauce tomate Riz pilaf bio	Batonnets de colin Chou romanesco
ccompagnement 2	Haricots verts GRIUFICATION NNEAU 2	Julienne de légumes	Carottes sautées	Epinards branches à la crème	Pommes campagnardes
Fromage	Cantal AOP	Mimolette bio	Camembert bio	Tomme blanche	Emmental bio
Dessert	Compote pomme banane bio	Fruit de saison HVE	Semoule au lait	Flan caramel bio	Fruit de saison bio

Dîner

	lun. 03/11	mar. 04/11	mer. 05/11	jeu. 06/11	ven. 07/11
Potage	Crème de brocolis	Velouté clamart	Velouté de tomates	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes
Fromage	Six de savoie	Chantaillou	Saint bricet	Vache qui rit	Saint moret









Déjeuner

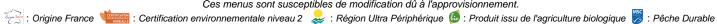
	lun. 10/11	mar. 11/11	mer. 12/11	jeu. 13/11	ven. 14/11
Entrée	Taboulé	Croisillon aux champignons	Macédoine de légumes	Carottes râpées bio	Céleri à la hongroise
Plat	Cordon bleu de dinde Petits pois CERTIFICATION INVEAUZ	Boudin noir Tourne Tourne Purée de légumes TOURNE AUGUS NIVEAUZ	Boulettes de dinde Sauce curry Riz pilaf bio	Raviolis aux légumes bio	Parmentier de Colin
Accompagnement 2	Julienne de légumes	Courgettes sautées	Brunoise de légumes	Chou romanesco	Haricots plats
Fromage	Tomme blanche	Saint Paulin bio	Coulommiers	Tomme noire	Bleu français
Dessert	Banane	Crème dessert chocolat bio	Yaourt aromatisé bio	Fruit de saison bio	Eclair au café

Dîner

	lun. 10/11	mar. 11/11	mer. 12/11	jeu. 13/11	ven. 14/11
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Crème de courgettes et basilic
Fromage	Le petit carré fondant	Vache picon	Saint moret	Saint bricet	Vache qui rit

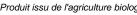
















Déjeuner

	lun. 17/11	mar. 18/11	mer. 19/11	jeu. 20/11 BEAUJOLAIS NOUVEAU	ven. 21/11
Entrée	Betteraves bio	Oeuf dur	Quiche lorraine	Fromage de tête	Céleri rémoulade
Plat	Boulettes de porc bio Sauce tomate Coquillettes bio	Hachis parmentier de volaille	Haché de veau Sauce échalotes Haricots verts	Blanquette de veau Riz pilaf bio	Filet de colin MSC Chou de Bruxelles
Accompagnement 2	Brocolis sautés	Epinards béchamel	Semoule	Carottes sautées	Pommes crispy
Fromage	Brie	Emmental bio	Rondelé aux noix	Saint nectaire	Edam bio
Dessert	Crème dessert vanille bio	Fruit de saison HVE	Yaourt aromatisé bio	Tarte à la rhubarbe	Petit suisse aromatisés
		Dîr	1er		
		40/44	10/11		04/44

lun. 17/11	mar. 18/11	mer. 19/11	jeu. 20/11	ven. 21/11

Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes	Crème de courgettes et basilic
Fromage	Saint moret	Carré frais	Cantadou 5-year 3-year	Chanteneige	Samos Շարու Գուսու









Déjeuner

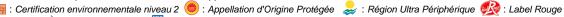
	lun. 24/11	mar. 25/11	mer. 26/11	jeu. 27/11	ven. 28/11
Entrée	Taboulé	Cervelas	Salade de chou blanc	Salade verte et croutons	Macédoine de légumes
Plat	Omelette bio nature Petits pois bio	Paupiette de veau Coquillettes bio	Rôti de porc LR Chapter Service (Constitution of the constitution of the constitutio	Cuisse de poulet Printanière de légumes	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf bio
Accompagnement 2	Chou fleur	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Courgettes sautées	Pommes vapeur	Poireaux à la crème
Fromage	Gouda bio	Fourme d'Ambert	Saint Paulin bio	Camembert bio	Edam bio
Dessert	Compote pomme abricot bio	Banane	Flan au caramel	Fruit de saison bio	Yaourt aromatisé bio
		Dîn	er		
	lun. 24/11	mar. 25/11	mer. 26/11	jeu. 27/11	ven. 28/11
Potage	Velouté de légumes	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson



Fromage



Chantaillou



Petit moulé ail et fines herbes

Saint bricet

Rondelé nature

Six de savoie