



	Lundi 3-nov.	Mardi 04-nov	Mercredi 05-nov	Jeudi 06-nov	Vendredi 07-nov
Déjeuner	Velouté de potiron et kiri	Houmous de pois chiches et toast	/	/	Salade râpée de chou rouge et pomme et fromage
	Porc au caramel	Fricassée de poulet à la crème	Boulettes de bœuf	Omelette aux pommes de terre	Poisson à la bordelaise
	Riz	Pâtes au fromage râpé	Semoule	/	Boulgour
	Brocolis	Epinards	Duo de carottes et panais rôtis	Haricots verts	Poireaux
	/	/	Carré frais	Yaourt	/
	Fromage blanc à la compote	Fruit de saison	Crème dessert	Ananas	Pâtisserie
Goûter					

Légendes



Repas BIO



Repas Végétarien



Journée poisson



Produit BIO



Viande Française



Poisson MSC



Bleu Blanc Cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.

Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.

	Lundi 10-nov.	Mardi 11-nov	Mercredi 12-nov	Jeudi 13-nov	Vendredi 14-nov
Déjeuner	/	Salade mexicaine aux haricots rouges	Salade boulgour, poulet et fromage	/	/
	Sauté de porc au chorizo	Bolognaise végétarienne au butternut	Poisson sauce aux épices	Cuisse de poulet aux herbes	Daube de bœuf
	Semoule	Spaghetti et emmental râpé	/	Purée pommes de terre	Riz
	Potiron	/	Carottes	Gratin de brocolis	/
	Kiri	/	/	Fromage blanc	Tomme
	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet	Fruit de saison	Pêche au sirop et crème anglaise
Goûter					

Légendes



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.

Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.

Lundi

17-nov.



Mardi

18-nov

Mercredi

19-nov

Jeudi

20-nov



Vendredi

21-nov



Déjeuner

Gouter

/

Saucisse

Lentilles

Carottes

Fromage ail et fines herbes

Fruit de saison

Salade d'endives au bleu

Poulet sauce vallée d'Auge

Riz

Epinards

/

Fruit de saison

Betterave au fromage

Cannelloni au bœuf sauce tomate

/

Salade verte

/

Fruit de saison

/

Crispidor Emmental sauce ketchup

Pommes vapeurs

Choux fleurs

Yaourt

Crème dessert

/

Poisson sauce au citron

/

Crumble de butternut

Chèvre

Pâtisserie

Légendes



Repas BIO



Repas Végétarien



Journée poisson



Produit BIO



Viande Française



Poisson MSC



Bleu Blanc Cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.

Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

24-nov.

25-nov

26-nov

27-nov

28-nov

Déjeuner

Gouter

/

Quiche oignons emmental

Velouté de brocolis

/

/

Steak haché de bœuf

Frittata aux champignons

Paëlla au poisson

Sauté de volaille aux épices curry

Rôti de porc

Pâtes

/

/

Semoule

Flageolet

Poireaux

Salade

/

Poêlée de butternut

Carottes

Kiri

/

/

Camembert

Tomme

Fruit de saison

Crumble aux pommes

Yaourt aux fruits

Fruit de saison

Fruit de saison

Légendes



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.

Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.