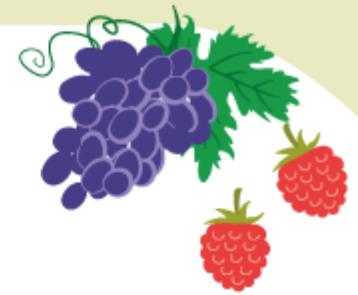


Menus de

Novembre



	Du 4 au 8	Du 12 au 15	Du 18 au 22	Du 25 au 29
LUNDI	Betterave vinaigrette Poisson pane Petits pois-carottes Fromage fondu Ile flottante	Férié	Taboulé Flanc de dinde Sauce forestière Jardinière de légumes Fromage blanc - coulis de fruits	Haricots verts vinaigrette Chipolatas de porc Lentilles Yaourt fermier à la vanille
MARDI	Rillettes de thon Porc au curry Semoule Saint-Nectaire Pomme	Crêpe au fromage Omelette Haricots beurre Bleu de Dômes Banane	Pâté de foie de porc Dos de lieu sauce oseille Blé Tomme blanche Kiwi	Céleri aux pommes Escalope de volaille sauce tomate Macaronis Camembert Clémentine
JEUDI	Potage trois légumes Lasagne végétale Salade verte Brie Clémentine	Menu novembre Gourmand Toast au pont l'évêque Sur lit de salade et poires Filet de cabillaud aux moules Riz aux petits légumes Tarte normande	Menu Scandinave Salade au hareng Boulette de bœuf aux aïelles Tortis tricolores Verre de lait fermier Cookies à l'avoine	Carottes-radis noir râpés Filet de hoki sauce curcuma Pommes de terre persillées Entremets pistache Biscuit
VENDREDI	Carottes à l'orange Emincé de bœuf au paprika Pommes vapeur Petits suisses aux fruits	Chou-fleur vinaigrette Saute de veau marengo Coquillettes Carré frais Raisin blanc	Crème de navets Chili sin carne Riz -haricots rouges Pyrénées Poire conférence	Soupe au potiron Œuf dur béchamel Boulgour Bûche de chèvre Pomme

Finir son assiette
 c'est
 ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.