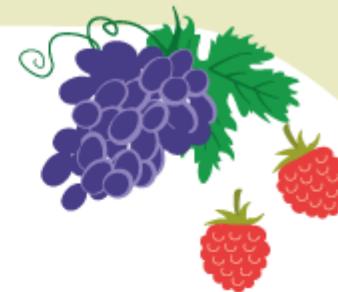
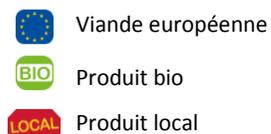


Menus de

Novembre



	Du 2 au 6	Du 9 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27
LUNDI	Crêpe au fromage Filet de colin sauce curcuma Epinards -pommes de terre Yaourt nature Biscuit	Taboulé Omelette Carottes-pois chiche au cumin Petits bio aux fruits Banane	Compotée de chou rouge Pané fromager sauce épicée Lentilles Fromage blanc-coulis de fruits Madeleine	Céleri rémoulade Rougail saucisse Riz-haricots rouges Bûche de chèvre Clémentine
MARDI	Haricots verts vinaigrette Porc au curry Semoule Saint-Nectaire Pomme Cox orange	Macédoine de légumes Saute de veau marengo Coquillettes Carré frais Salade de fruits	Carottes à l'orange Dos de lieu sauce crème Brocolis-quinoa Tomme blanche Kiwi	Œuf dur mayonnaise Hachis végétal Salade verte Saint-Paulin Compote de pommes Biscuit
JEUDI	Potage aux carottes Quiche aux légumes Salade mimolette Riz au lait fermier	Salade au hareng Jambon braisé Chou-fleur au gratin Yaourt à boire Ile flottante	Potage poireaux-pommes de terre Escalope de volaille sauce tomate Spaghettis Entremets pistache au lait fermier	Rillettes de sardines Navarin d'agneau Petits pois-carottes Carré frais Tartelette au chocolat
VENDREDI	Céleri aux pommes Emincé de bœuf au paprika Crozet au gratin Fromage fondu Poire-chocolat	Potage trois légumes Saumon à l'oseille Riz Brie Raisin blanc	Betterave vinaigrette Roti de bœuf Sauce camembert Pommes persillées Croute noire Poire conférence	Crème de navets Cabillaud à la provençale Boulgour Gouda Pomme bicoloré

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.