

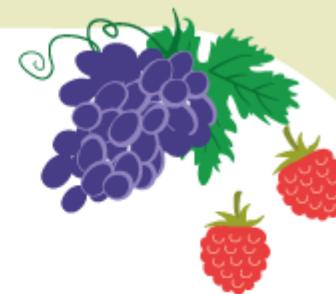


# Menus de

## Novembre

-  Viande française
-  Produit labellisé
-  Menu végétarien
-  Produit bio
-  Produit local

VAE : veau à l'équilibre  
BAE : bœuf à l'équilibre  
PAE : porc à l'équilibre



	Du 04 au 08	Du 11 au 15	Du 18 au 22	Du 25 au 29
LUNDI	Betteraves/œufs durs  Sauté de volaille   Sauce normande Coquillettes  Raisin	FERIE	Coleslow Spaghettis  Bolognaise  Brie Orange	Concombre vinaigrette Chipolatas   Poêlée Campagnarde Crème chocolat  
MARDI	Salade de cervelas   Rougail poisson  Boulgour  Compote pomme/fraise	Œuf dur  mayonnaise Sauté de veau   sauce crème Carottes persillées   St Nectaire  Clémentine	Toast au fromage Cuisse de poulet rôtie   Petits pois-salsifis Fromage blanc coulis fruits rouges	Céleri rémoulade   Fallafels sauce épicée Semoule  Saint-Paulin Banane
JEUDI	 Velouté de légumes  Omelette  Poêlée de légumes  Verre de lait   Cookies	 Salade de radis Chili Sin Carne  Riz  Emmental  Biscuit roulé confiture de fraise	Velouté tomate basilic  Dos de lieu  à la provençale Pommes de terre vapeur   Gâteau au chocolat crème Anglaise	Pâté de campagne   Poisson du jour  petits légumes Pommes persillées   Tarte Normande
VENDREDI	Salade de lentilles  Croque-Monsieur   Salade verte Yaourt  	Velouté poireaux-pommes de terre Longe de porc sauce diable   Haricots beurre persillés Crème vanille  	 Taboulé Quiche au fromage  Salade verte Compote de pommes  Madeleine	Velouté de carottes Bœuf (BAE)   aigre doux Nouilles chinoises Bûche de chèvre Kiwi

  
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.