

| | DU 2 AU 6 NOVEMBRE | qualité | DU 9 AU 13 NOVEMBRE | qualité | DU 16 AU 20 NOVEMBRE | qualité | DU 23 AU 27 NOVEMBRE | qualité |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| LUNDI | Poulet à la moutarde Chou-fleur persillé Gouda Mousse au chocolat | L&B | Carottes râpées Pâtes Bolognaise Fruit de saison | | Repas Végétarien Tarte aux fromages Haricots-verts Edam Yaourt le Péchalou | | Pâté de campagne Sauté de dinde au curry Blé pilaf Crème dessert vanille | |
| GOUTER | Pain + chocolat | | Brioche + compote | | Pain + chocolat | | Brioche + compote | |
| MARDI | Bœuf goulasch Gratin dauphinois Brie Fruit de saison | RAV | Repas Végétarien Salade de pois-chiches Omelette au fromage Haricots plats Pâtisserie du chef | | Poulet rôti Ecrasé de pommes de terre Camembert Salade de fruits frais | | Bœuf aux olives Brocolis Tomme Fruit de saison | RAV L&B |
| GOUTER | Pain + confiture | | Madeleine + yaourt | | Pain + confiture | | Madeleine + yaourt | |
| MERCREDI | Salade mêlée Quiche Lorraine Carottes vichy Riz au lait | | ARMISTICE | | Escalope de dinde à l'estragon Gratin de chou fleur Assortiment de fromages Compote de fruits | | Potage du jour Pâtes à la carbonara Fruit de saison | |
| GOUTER | Pain au lait + chocolat | | Barre Bretonne + fruit | | Pain au lait + chocolat | | Barre Bretonne + fruit | |
| JEUDI | Brandade de poisson Salade verte Tomme blanche Poire au chocolat | | La Belgique Moules marinière Frites Crème aux spéculoos Gaufres Liégeoises | | Chou rouge vinaigrette Saucisse de Toulouse Haricots blanc Yaourt nature sucré | | Repas Végétarien Carottes à l'échalote Tortellinis ricotta épinards Salade verte Fromage blanc au sucre | |
| GOUTER | Biscuit + yaourt sucré | | Pain + pâte à tartiner | | Biscuit + yaourt sucré | | Pain + pâte à tartiner | |
| VENDREDI | Repas Végétarien Potage du jour Couscous de légumes Boulgour Fromage blanc au caramel | | Porc au caramel Carottes sautées Petit Suisse sucré Fruit de saison | | Blanquette de poisson Riz créole Buche lait mélange Fruit de saison | | Poisson du jour au citron Purée de potiron Gouda Pâtisserie du chef | |
| GOUTER | Spéculoos + compote | | Pain + fromage | | Spéculoos + compote | | Pain + fromage | |

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS

FAIT MAISON

RACE A VIANDE

FRAIS

Loire et Bretagne

BIO



RAV



L&B

