



<p><b>Lundi 06/11/23</b></p> <p>Poisson pané Flageolets Bonbel <u>Salade de fruits</u></p>	<p><b>Mardi 07/11/23</b></p> <p>Betteraves et maïs <b>Financière de veau</b> Ebiy Brin d'affinois Compote</p>	<p><b>Mercredi 08/11/23</b></p> <p>Crêpe emmental <b>Cuisse de poulet</b> Haricots verts sautés Fromage blanc vanille <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Jeudi 09/11/23</b></p> <p>Gratin de crozets aux champignons et reblochon Petit suisse aux fruits <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Vendredi 10/11/23</b></p> <p><u>Carottes râpées</u> <b>Rôti de dinde au jus</b> Poêlée maison Comté <b>AOP</b> Eclair</p>
<p><b>Lundi 13/11/23</b></p> <p>Nuggets de blé Gratin de potiron Saint Nectaire <b>AOP</b> <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Mardi 14/11/23</b></p> <p><u>Salade verte</u> Couscous poulet et boulettes Fromage blanc</p>	<p><b>Mercredi 15/11/23</b></p> <p><u>Champignons en salade</u> Riz à la mexicaine Fol épi Mousse au chocolat</p>	<p><b>Jeudi 16/11/23</b></p> <p><u>Céleri rémoulade</u> Blanquette de saumon Boughour Yaourt citron <b>BIO</b></p>	<p><b>Vendredi 17/11/23</b></p> <p>Salade de pâtes <b>Bœuf</b> Carottes Kiri <u>Fruit de saison</u></p>
<p><b>Lundi 20/11/23</b></p> <p><u>Chou blanc en salade</u> <b>Sauté de dinde sauce</b> <b>suprême</b> Frites Petit suisse</p>	<p><b>Mardi 21/11/23</b></p> <p>Tarte aux poireaux Blettes <b>bolognaise</b> Saint Paulin <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Mercredi 22/11/23</b></p> <p>Salade de lentilles <b>Cabillaud à la crème</b> Beignets de saisisifs Cantal <b>AOP</b> <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Jeudi 23/11/23</b></p> <p><u>Endives en salade</u> <b>Tajine d'agneau aux</b> <b>fruits secs</b> Semoule Crème dessert vanille</p>	<p><b>Vendredi 24/11/23</b></p> <p>Omelette aux pommes de terre Brocolis sautés Emmental <b>BIO</b> <u>Fruit de saison</u></p>
<p><b>Lundi 27/11/23</b></p> <p><b>Menus des Minots</b> <u>Crudités à croquer</u> et Saint Morêt Vol au vent <b>de poulet</b> champignons Carottes sautées Fondant au chocolat</p>	<p><b>Mardi 28/11/23</b></p> <p>Gnocchis Gratin d'épinards au kiri Tomme <b>IGP</b> <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Mercredi 29/11/23</b></p> <p><u>Salade verte</u> <b>Sauté de bœuf aux</b> <b>oignons</b> Epeautre Yaourt aux fruits</p>	<p><b>Jeudi 30/11/23</b></p> <p><b>Saucisse de Strasbourg</b> Poêlée de légumes et potatoes Brie <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Vendredi 01/12/23</b></p> <p><u>Salade d'avocat maïs et</u> <u>thon</u> <b>Colin sauce oseille</b> Riz Fromage blanc</p>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.


Produit de saison

Produit local \*

Viande française

Pêche durable

 Nouveauté

 Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

\*Sauf fruits exotiques