



Les menus du 5 au 30 novembre 2018



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 novembre semaine 45	Radis / beurre Joue de bœuf en daube Riz PL créole Fromage blanc BIO + sucre	Pâté de campagne BIO Cubes de poisson MSC Courgettes niçoise Normanville et pavé d'aff de vache Banane SP SV : Pizza au fromage Pain au céréales	Chiffonnade iceberg Raviolis au bœuf + emmental rapé BIO Petits suisses NS / spéculos SV : spaghettis au fromage G : pain / babybel / clémentine	Endives / dés d'emmental Couscous au mouton PL Compote BIO SV : couscous sans viande	Menu alternatif Soupe de courge / emmental râpé / croûtons Gratin de macaronis BIO à l'ancienne Crème anglaise Moelleux au chocolat
Du 12 au 16 novembre semaine 46	Salade mélangée BIO Cassoulet garni (Saucisse, saucisson cuit, haricots blancs) Yaourt à boire SP : poulet / haricots blancs	Soupe de légumes Emmental râpé Pizza maison Flan Pomme BIO	Frisée / lardons Brandade de morue Yaourt BIO Goûter : Brioche / chocolat	Carottes râpées Sauté de dinde aux olives Coquillettes 1/2 complètes BIO Calin fruit	Salade de riz Filet de poisson MSC façon meunière Brocolis BIO mozzarella Saint paulin et rocamadour AOP Ananas
Du 19 au 23 novembre semaine 47	Velouté de courgettes à la vache qui rit Poulet LR Blettes persillées Bûche de chèvre BIO Poire Pain au maïs	Menu alternatif Mélange coleslaw Chili sans viande (haricots rouge et riz BIO) Yaourt aromatisé Madeleine	Laitue Veau BIO Marengo Riz Fromage blanc vanille G : Pain / saint bricet / banane	Pamplemousse Lotte au poivre vert Papillons au beurre Petits suisses BIO	Betteraves BIO Choucroute garnie (Saucisse de frankfort / pommes vapeur / choucroute) Saint félicien et tendre bleu Orange SP : paupiette de veau / pommes vapeur
Du 26 au 30 novembre semaine 48	Mâche Bœuf BIO bourguignon Carottes vichy Fromage blanc NS	Chiffonnade iceberg / œuf dur / maïs / dés de cantal AOP Purée de PdeT BIO Compote Beignet au chocolat	Pizza Emincés de dinde au curry Haricots beurre BIO Kiri Pomme G : Yaourt à boire / bichocos	Batavia Lasagnes au bœuf BIO Yaourt à la vanille	Carottes BIO rapées Seiche provençale riz créole Crème au caramel

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France



MSC : Ecolabel pêche durable

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés