

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE

LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENREDI 8
Salade composée* Cheddarburger* Compote	Samossa Poulet coco-curry* Riz basmati BIO Petit Suisse aux fruits	Soupe légumes vermicelle* Quiche au fromage* Salade Yaourt aromatisé	Croziflette* Salade Kiwi
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENREDI 15
Férié	Macedoine BIO Omelette BIO* Galette de pommes de terre Semoule au chocolat*	Salade verte Chili con carne* Riz BIO Yaourt nature sucré	Soupe tomate vermicelle* Sauté de dinde sauce fromage aux fines herbes* Haricots verts Gâteau au yaourt* et barre de chocolat
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENREDI 22
Salade, maïs, tomates* Cheddarburger végétarien* Banane	Soupe aux lentilles* Saucisses-lentilles* Petit suisse nature sucré	Gratin de pommes de terre façon raelette* Charcuteries Salade Compote	Bâtonnets de surimi Bœuf-carottes* Petits pois Fromage blanc sucré
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENREDI 29
Haricots verts vinaigrette Spaghettis à la crème et parmesan* Gâteau au chocolat*	Couscous Poulet Bœuf Merguez* Fruits de saison	Jambon blanc Purée de pommes de terre* Fromage Qui Rit Compote	Crêpe au jambon Dos de colin sauce tomate-mozzarella* Riz BIO Mousse au chocolat

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. Pain ô Cailloutin. * Plat « fait maison »

Menu végétarien