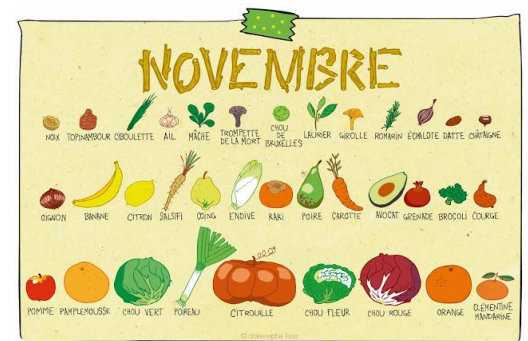


# Menus du 6 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 2017

	Semaine du 6 au 10	Semaine du 13 au 17	Semaine du 20 au 24	Semaine du 27 au 1 <sup>er</sup>
<b>Lundi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre et maïs vinaigrette</li> <li>Spaghetti BIO à la bolognaise (plat complet)</li> <li>Chanteneige</li> <li>Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées et sa vinaigrette balsamique</li> <li>Poulet rôti au jus</li> <li>Pommes noisettes</li> <li>Bleu des dômes à la coupe</li> <li>Poire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de poireaux</li> <li>Roti de porc* sauce verte / Filet de lieu à l'oseille</li> <li>Flageolets</li> <li>Tartare ail &amp; fines herbes</li> <li>Kiwi</li> </ul> <p style="color: green; font-weight: bold; font-size: 2em;">Menu VERT</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de blé</li> <li>Cordon bleu</li> <li>Duo haricots à la persillade</li> <li>Yaourt panier fruits mixés Yoplait</li> <li>Clémentine</li> </ul>
<b>Mardi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade haricots verts / maïs vinaigrette échalote</li> <li>Aiguillette de poulet au jus</li> <li>Carottes</li> <li>Danone aromatisé</li> <li>Éclair au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade d'ebly</li> <li>Steak haché bouchère au jus</li> <li>Chou-fleur en gratin</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Gâteau normand</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou rouge à la vinaigrette de framboises</li> <li>Émincé de bœuf sauce tomate</li> <li>Semoule</li> <li>Yaourt aromatisé Danone</li> <li>Ananas au sirop (sous réserve)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleris rémoulade</li> <li>Palette de porc* à la dijonnaise / Crousti au fromage</li> <li>Lentilles</li> <li>Saint-Marcellin à la coupe</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>
<b>Jeudi</b>	<p style="color: green; font-weight: bold; font-size: 2em;">Menu 100% BIO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves rouges sauce yaourt</li> <li>Saucisses grillées* / Pépites de colin aux 3 céréales</li> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Petit nova</li> <li>Pomme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade niçoise</li> <li>Quenelle de brochet sauce Nantua</li> <li>Riz</li> <li>Cantal à la coupe</li> <li>Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mousse de canard</li> <li>Coquillettes BIO au jambon* (plat complet) / Blanquette de poisson + Coquillettes</li> <li>Petit louis tartine</li> <li>Banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surimi mayonnaise</li> <li>Tian de courgettes (plat complet)</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Poire</li> </ul>
<b>Vendredi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de potiron</li> <li>Poisson doré au beurre</li> <li>Épinards</li> <li>Rondelé</li> <li>Crème dessert vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleris sauce mousseline</li> <li>Poisson pané</li> <li>Endives parmentière à la crème</li> <li>Tome blanche à la coupe</li> <li>Flan nappé de caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Aiguillettes colin façon fish &amp; chips</li> <li>Brocolis</li> <li>Blanc battu</li> <li>Tarte aux pralines</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte batavia</li> <li>Paëlla au poisson (plat complet)</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Gâteau basque</li> </ul> <p style="color: orange; font-weight: bold; font-size: 2em;">Menu ESPAGNE</p>

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc  Plat sans viande



Prestataire de restauration collective : **RPC**