




	Semaine du 05 au 09 novembre	Semaine du 12 au 16 novembre	Semaine du 19 au 23 novembre	Semaine du 26 au 30 novembre
Lundi	<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte Raviolis au fromage sauce napolitaine (plat complet) Yaourt nature fermier Barras Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Rillettes thon et surimi au citron Poulet rôti au jus Haricots verts persillés Saint Morêt Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Achard de légumes Tajine de poisson Semoule Coulommier à la coupe Flan vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé au maïs Crousti fromage Epinards Yaourt aromatisé Clémentine
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade/tomate Blanc de poulet au jus Carottes Brie à la coupe Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes rapées sauce citron vert/guacamole Steack haché bouchère au jus Purée de pomme de terre Camembert à la coupe Poire <p style="color: green; font-weight: bold;">Menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Soupe minestrone Normandin de veau au jus Brocolis Yaourt nature fermier Barras Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multi-feuille Paëlla garnie au poulet (plat complet) Yaourt au sucre de canne Gateau basque <p style="color: red; font-weight: bold;">Menu ESPAGNE</p>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> Ciselée d'iceberg Tartiflette*/gratin savoyard (plats complets) Pate lisse Gâteau au miel de montagne <p style="color: blue; font-weight: bold;">Menu montagnard</p>	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de potiron Quenelle nature sauce tomate Riz Petit Louis tartine Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage Agneau à la romaine Coquillettes Petit suisse nature Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne* / Acras de morue Parmentier bœuf/potiron (plat complet) Chantailou ail/fines herbes Banane
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz multicolore Rosbeef marengo Epinards Emmental à la coupe Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Cœur de laitue Poisson poêlé Chou-fleur à la crème Yaourt nature fermier Barras Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte batavia Cassoulet garni* / Beaufilet de colin crème de roquefort cocos blancs (plats complets) Blanc battu Marmelade de pomme aux pruneaux maison <p style="color: orange; font-weight: bold;">Menu Sud-Ouest</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade nantaise Saucisson chaud*/Nugget's de blé Lentilles au jus Saint paulin à la coupe Compote pomme

 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

