

Voyage en Afrique

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
Taboulé à la semoule bio	Carottes râpées bio vinaigrette	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Salade de lentilles bio et lardons	Salade verte aux croûtons et vinaigrette
Roti de boeuf bio et ketchup	Tartiflette végétarienne au fromage à raclette	Beignets de poisson	Roti de porc label rouge	Emincé de cuisse de poulet sauce Yassa
Petits pois CE2 au jus	Sablé de Retz	Epinards branches CE2 à la béchamel	Haricots verts CE2 persillés	Riz à la sénégalaise
Buche de chèvre local cendré de la fromagerie Jacquin	Purée de pommes HVE	Carré de Ligueuil	Tomme grise	Verre de lait bio
Poire HVE		Banane Bio	Yaourt aromatisé	Gâteau à la banane

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
Férié	Betteraves bio vinaigrette	Potage de légumes	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade batavia et vinaigrette
	Filet de colin MSC sauce nantua	Sauté de dinde aux épices du soleil	Nuggets de blé	Lasagnes à la bolognaise
	Purée de pommes de terre	Flageolets	Chou fleur à la béchamel	au boeuf bio maison
	Brie	Camembert bio	Edam	Yaourt nature sucré
	Pomme HVE locale	Liégeois au chocolat	Flan nappé caramel	Banane bio

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
Céleri bio rémoulade	Macédoine CE2 vinaigrette au fromage blanc et curry	Salade Batavia et vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	Salade de pâtes locales Marco Polo
Roti de porc Label Rouge	Omelette	Hachis	Poisson pané MSC et citron	Boulettes au boeuf sauce aux épices mexicaines
Petits pois CE2 au jus	Frites	Parmentier	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Haricots verts CE2 persillés
Camembert bio	Emmental bio	Petit cotentin	Fromage blanc sucré	Vache qui rit bio
Semoule au lait	Pomme HVE	Smoothie gourmand aux fruits	Poire locale	Flan cuisiné par nos chefs

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Batavia locale et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Céleri local rémoulade	Oeuf dur label MEA mayonnaise	Potage potiron
Brandade	Roti de boeuf bio et ketchup	Blanquette de dinde locale certifiée	Colombo de pois chiches	Sauté de porc label BBC sauce au thym
de colin MSC	Carottes CE2 persillées	Printanière de légumes CE2	Riz créole	Chou fleur CE2 persillé
Gouda bio	Suisse sucré	Brie	Buche de chèvre local cendré de la fromagerie Jacquin	Chanteneige
Yaourt aromatisé	Clémentine label global gap	Riz au lait maison	Purée de pommes HVE	Banane bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local Produit bio Produit labellisé

