

lundi 4 novembre 2019	mardi 5 novembre 2019	mercredi 6 novembre 2019	jeudi 7 novembre 2019	vendredi 8 novembre 2019
Taboulé	Salade d'endives et noix vinaigrette moutarde à l'ancienne		Salade verte	Potage de potiron à la vache qui rit
Poisson pané frais et citron	Steak haché de bœuf charolais sauce tomate		Omelette	Jambon blanc
Chou fleur persillé	Fusilli		Carottes à la ciboulette	Gratin de pommes de terre
Tomme grise	Camembert		Yaourt de nos fermes	Kiri
Fruit	Flan nappé caramel		Eclair vanille	Fruit

SV Boulettes végétales sauce tomate

Pavé de merlu sauce crème aux herbes

lundi 11 novembre 2019	mardi 12 novembre 2019	mercredi 13 novembre 2019	jeudi 14 novembre 2019	vendredi 15 novembre 2019
	Macédoine vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette aux herbes	Chou rouge râpé et dès de pommes
Féried	Pavé de colin sauce poulette (moules, crème, champignons)		Couscous végétarien	Bœuf bourguignon
	Blé		Semoule et légumes	Haricots verts
	Fromy		Cantal AOP	Petit fromage frais aux fruits
	Fruit		Compote pommes	Les pas pareilles : Moelleux pommes figue canelle

SV Dès de poisson sauce matelote

lundi 18 novembre 2019	mardi 19 novembre 2019	mercredi 20 novembre 2019	jeudi 21 novembre 2019	vendredi 22 novembre 2019
Céleri rémoulade	Taboulé (Semoule)		Mission anti-gaspi Salade verte et maïs	Salade de riz vinaigrette balsamique
Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde, oignons, échalote)	Potimenter de		Pennes	Pavé de merlu sauce végétal au cerfeuil (poireaux, cerfeuil, haricots verts)
Flageolets mijotés	bœuf		Sauce 3 fromages	Brocoli
Cantadou	Fromage blanc sucré			Saint Nectaire AOP
Cocktail de fruits au sirop	Fruit		Crème dessert chocolat	Fruit

SV Steak de soja tomate basilic Potimenter de poisson

lundi 25 novembre 2019	mardi 26 novembre 2019	mercredi 27 novembre 2019	jeudi 28 novembre 2019	vendredi 29 novembre 2019
Salade de risettis	Salade d'endives et pommes		Amuse bouche : Potage potiron maïs mimolette Salade de betteraves	Salade verte vinaigrette à l'échalote
Cuisse de poulet	Boulettes de bœuf sauce façon orientale (épices, oignons, tomates)		Pavé de hoki sauce à l'oseille (oseille, oignons, creme)	Œufs durs
Petits pois mijotés	Pomme de terre vapeur		Riz	Epinards béchamel
Coulommiers	Samos		Pont l'évêque AOP	Yaourt nature
Fruit	Ile flottante		Fruit	Cake aux épices

SV Croustillant fromager Falafels sauce façon orientale

-  Issu de l'agriculture biologique
-  Issu de l'agriculture biologique et locale*
- *Sous réserve d'approvisionnement
-  Plat végétarien

-  AOP : Appellation d'origine protégée
-  Produit local*
- *Sous réserve d'approvisionnement
-  Plat du chef
-  Pêche durable