



## **MENUS DU 05/11/2018 AU 09/11/2018**

	<b>Lundi 05/11/2018</b>	<b>Mardi 06/11/2018</b>	<b>Mercredi 07/11/2018</b>	<b>Jeudi 08/11/2018</b>	<b>Vendredi 09/11/2018</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote</b>	<b>Céleri rémoulade (circuit-court)/tomate</b>		<b>Ciselée d'iceberg (circuit-court)</b>	<b>Velouté du potager</b>
<b>Plats</b>	<b>Raviolis au fromage sauce napolitaine(plat complet)</b>	<b>Blanc de poulet au jus (circuit-court)</b>		<b>Tartiflette*(plat complet) (circuit-court)</b>  <b>Gratin Savoyard (Plat complet)(circ-court)</b>	<b>Poisson pané</b>
<b>Accompagnement</b>		<b>Carottes bio</b>			<b>Epinards</b>
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)</b>	<b>Brie à la coupe</b>		<b>Compote de fruits aux myrtilles bio</b>	<b>Emmental à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pomme (circuit-court) bio</b>	<b>Nappé au caramel</b>		<b>Gâteau au miel de montagne</b>	<b>Banane</b>

\* = Plat avec du porc



## **MENUS DU 12/11/2018 AU 16/11/2018**

	<b>Lundi 12/11/2018</b>	<b>Mardi 13/11/2018</b>	<b>Mercredi 14/11/2018</b>	<b>Jeudi 15/11/2018</b>	<b>Vendredi 16/11/2018</b>
<b>Entrée</b>	<b>Saucisson sec* Rillettes thon et surimi au citron</b>	<b>Mâche vinaigrette (circuit-court)</b>		<b>Soupe de potiron (circuit-court)</b>	<b>Coeur de laitue (circuit-court)</b>
<b>Plats</b>	<b>Colin façon fisch &amp; chips (circuit-court)</b>	<b>Steack haché bouchère au jus (circuit-court)</b>		<b>Farçi de boeuf sur lit de tomate</b>	<b>Poisson poêlé (circuit-court)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Haricots verts persillés bio</b>	<b>Purée de pomme de terre (circuit-court) bio</b>		<b>Riz bio</b>	<b>Chou-fleur à la crème bio</b>
<b>Laitage</b>	<b>Frulos</b>	<b>Camembert à la coupe</b>		<b>Cantal à la coupe</b>	<b>Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)</b>
<b>Dessert</b>	<b>Poire (circuit-court)</b>	<b>Cocktail de fruits au sirop</b>		<b>Banane</b>	<b>Tarte aux pommes (circuit-court)</b>

\* = Plat avec du porc



## **MENUS DU 19/11/2018 AU 23/11/2018**

	<b>Lundi 19/11/2018</b>	<b>Mardi 20/11/2018</b>	<b>Mercredi 21/11/2018</b>	<b>Jeudi 22/11/2018</b>	<b>Vendredi 23/11/2018</b>
<b>Entrée</b>	<b>Achard de légumes (circuit-court)</b>	<b>Salade western (circuit-court)</b>		<b>Mousse de canard</b>	<b>Salade verte batavia (circuit-court)</b>
<b>Plats</b>	<b>Paupiette de dinde à la niçoise(circuit-court)</b>	<b>Normandin de veau au jus</b>		<b>Agneau à la romaine</b>	<b>Cassoulet garni* (plat complet)  Colin crème de roquefort cocos blancs(plat complet)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule bio</b>	<b>Brocolis bio</b>		<b>Coquillettes bio</b>	
<b>Laitage</b>	<b>Coulommier à la coupe</b>	<b>Saint-Marcellin à la coupe</b>		<b>Petit suisse nature</b>	<b>Bûche de chèvre à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Flan vanille</b>	<b>Poire (circuit-court)</b>		<b>Pomme (circuit-court)</b>	<b>Marmelade de pomme aux pruneaux maison bio</b>

\* = Plat avec du porc



## **MENUS DU 26/11/2018 AU 30/11/2018**

	<b>Lundi 26/11/2018</b>	<b>Mardi 27/11/2018</b>	<b>Mercredi 28/11/2018</b>	<b>Jeudi 29/11/2018</b>	<b>Vendredi 30/11/2018</b>
<b>Entrée</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Salade multi-feuille (circuit-court)</b>		<b>Acras de morue Pâté de campagne*</b>	<b>Salade douceur (circuit-court)</b>
<b>Plats</b>	<b>Cordon bleu de volaille(circuit-court)</b>	<b>Paëlla garnie poulet (plat complet)</b>		<b>Parmentier boeuf/potiron (plat complet)(circ-court</b>	<b>Saucisson chaud* Nugget's de blé (circuit-court)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Epinards</b>				<b>Lentilles au jus bio</b>
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Yaourt au sucre de canne bio</b>		<b>Chantailou ail/fines herbes</b>	<b>Saint paulin à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Clémentine</b>	<b>Crème à la catalane</b>		<b>Banane</b>	<b>Compote pomme</b>

\* = Plat avec du porc