



	lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	mercredi 14 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
	Endives vinaigrette	Chou chinois vinaigrette	Salade verte	Toast de chèvre	Carottes râpées
S/D	Sauté de bœuf VBF aux olives	Escalope de dinde à la crème	Cordon bleu	Omelette BIO	Curry de colin
S/V	s/V: Lentilles au jus	s/V: Galette lentille boulgour	s/V: Filet de lieu aux épices		
S/D	Gnocchis	Purée de brocolis	Blé BIO	Courge gratinée	Semoule BIO
	Saint Paulin	Gouda	Carré de l'Est	Petit mouli ail + fines herbes	Fromage blanc
	Poire	Clémentine	Purée de pommes BIO	Banane BIO	Salade de fruits frais
	Pain + miel	Pain + chocolat noir	Moelleux Citron + fruit	Madeleine + sirop	Cake pépites aux œufs BIO + lait
	lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	mercredi 21 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
	Potage Choisy	Salade haricots rouges + poivrons	Chou rouge vinaigrette	Salade des îles (salade verte + cœur de palmier + mangue)	Radis beurre
S/D	Sauté de dinde façon colombo	Nuggets	Jambon blanc VPF	Poulet citron tandoori	Filet de cabillaud sauce vierge
S/V	s/V: Galette quinoa à la provençale	s/V: Nuggets de blé	s/V: Omelette BIO aux herbes	s/V: Galette lentille boulgour	
S/D	Purée de pommes de terre	Epinards BIO	Frites	Purée de patate douce	Riz BIO pilaf
	St Nectaire AOC	Tomme noire	Yaourt nature BIO	Cake coco ananas aux œufs BIO	Coulommiers
	Orange	Kiwi BIO	Pomme	Galette Bretonne + lait	Purée pomme/banane
	Pain + chocolat au lait	Gâteau aux poires aux œufs BIO + lait	Pain + confiture		Génoise abricot + fruit
	lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	mercredi 28 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
	Endives vinaigrette	Tarte aux poireaux	Lentilles vinaigrette	Salade coleslaw	Crêpe au fromage
S/D	Sauté de porc VPF au romarin	Poulet rôti sauce tomate	Omelette BIO nature	Lasagnes de bœuf VBF BIO	Aïoli
S/V	s/V: Galette quinoa à la provençale	s/V: Filet de colin sauce tomate		s/V: Lasagnes de légumes	
S/D	Purée Crécy	Haricots verts persillés	Poêlée méridionale	Tomme blanche	avec légumes d'accompagnement
	Fromage blanc	Edam	Emmental	Purée pomme/pêche BIO	Carré frais
	Beignet à la pomme	Clémentine	Banane BIO	Fourré chocolat + jus raisin	Pomme Gala
	Pain + emmental ind	Pain + chocolat noir	Gâteau aux noix aux œufs BIO + lait		Crêpe au sucre + sirop
	lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	mercredi 05 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
	Potage Dubarry	Tarte au fromage	Endives vinaigrette	Carottes BIO râpées	Chou chinois vinaigrette
S/D	Escalope de volaille à la provençale	Navarin d'agneau VF	Steak haché de bœuf VBF au jus	Chili con carne de bœuf VBF BIO	Filet de hoki sauce crème poireaux
S/V	s/V: Pois chiches à l'espagnole	s/V: Galette quinoa à la provençale	s/V: Omelette BIO	s/V: Haricots rouges	
S/D	Boulgour BIO	Poêlée de légumes	Purée de butternut	Riz BIO pilaf	Fusillis BIO
	Camembert	Petit moulié	Fromage blanc	Yaourt nature BIO	Mimolette
	Kiwi BIO	Orange	Poire	Salade de fruits frais	Flan au chocolat
	Pain + confiture	Pain d'épices + lait	Pain + chocolat noir	Cake à la fleur d'oranger aux œufs BIO + lait	Galette St Michelle + fruit

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Choisis au moins un aliment de chaque couleur

MANGER ÉQUILIBRÉ, C'EST FACILE

fruits et légumes + féculents, céréales et légumes secs + viandes, poissons et œufs + produits laitiers + graisses à petite dose + pain + eau

C'Bon POUR NOUS