

LUNDI











MARDI

MERCREDI











JEUDI

VENDREDI











Du 5 au 9
Novembre 2018

		Salade endives jambon		Potage de légumes
 Filet de poulet à la crème	 Chipolatas	Pavé de saumon sauce citron*	Emincé de dinde à la moutarde	 Bœuf bourguignon
 Mousseline de brocolis	 Lentilles	Risetti et carottes	Pommes de terre et poireaux	Haricots beurre
Mimolette	Fleur d'auris	 Yaourt aromatisé	 Camembert	 Yaourt nature sucré
Compote de pêches	 Fruit de saison*		 Fruit de saison*	












Du 12 au 16
Novembre 2018

	Salade de blé maïs emmental			
 Lamelles de kebab dinde	Pavé de hoki* sauce fenouil	 Hachis parmentier	 Blanquette de dinde	Fondant de porc au caramel
Frites	 Haricots verts	 Salade verte	 Carottes	Gratin de pommes de terre et chou fleur
Brebis crème			Samos	 Emmental
 Compote de pommes	 Fruit de saison*	Petits suisses (x2/pers)	Beignet framboise	 Fruit de saison*

Du 19 au 23
Novembre 2018

 Betteraves cuites vinaigrette	 Potage de légumes crème	Salade pommes de terre champignons		
Escalope de soja	Cordon bleu	 Sot l'y laisse de dinde	 Pâtes au thon*	 Sauté de poulet basquaise
 Purée de potiron	 Ratatouille	 Haricots verts		Riz pilaf
			Vache qui rit	 Emmental
Yaourt à boire	Eclair au chocolat	Liégeois au chocolat	 Fruit de saison*	Fruit de saison*

Du 26 au 30
Novembre 2018

	Œuf sauce aurore			
 Jambon grillé au jus	 Poulet rôti	 Lasagnes bolognaise	Blanquette de poisson*	 Emincé de bœuf à la tomate
 Semoule de couscous	Petits pois carottes	 Salade verte	 Riz créole	Purée de navets
Bonbel			Bodiche Vendéenne	Reblochon
 Fruit de saison*	 Yaourt nature sucré	 Fromage blanc sucré	 Fruit de saison*	Cocktail de fruits



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

En fonction des animations du CPIE sur vos restaurants le menu sera modifié : thème de l'animation, **les épinards**

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)