



Lundi 11 novembre 2019	mardi 12 novembre 2019	mercredi 13 novembre 2019	jeudi 14 novembre 2019	vendredi 15 novembre 2019
FERIE			MENU VEGETARIEN	
	<p>Macédoine mayonnaise 3, 10, 12</p> <p>Poireaux vinaigrette 10, 12</p> <p>Cuisse de poulet LR rôtie au jus 1</p> <p>Pommes morceaux</p> <p>Yaourt aromatisé Bio 7</p> <p>Poire Bio</p> <p>Orange</p>	<p>Potage de légumes variés 7, 9, 12</p> <p>Steak haché, sauce barbecue 1, 6, 12</p> <p>Duo de courgettes et riz 7</p> <p>fromage blanc nature, sucre 7</p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade verte Bio aux croutons vgtte 1, 7, 10, 12</p> <p>Salade verte aux dés de fromage vgtte 7, 10, 12</p> <p>Tortis sauce cheese'mental 1, 7</p> <p>Bûche mi chèvre ENTIER 7</p> <p>Chamois d'or indiv 7</p> <p>purée pomme bio sans sucre ajouté indi</p>	<p>Salade d'endives / betteraves Bio Locales vgtte au miel 10, 12</p> <p>Céleri rémoulade 9, 3, 7, 10, 12</p> <p>Filet de lieu, sauce citron 4, 1, 7, 9</p> <p>Brocolis 7</p> <p>Cantal AOP INDIVIDUEL 7</p> <p>Gouda prédécoupé 7</p> <p>Tarte à l'abricot 1, 3, 7</p>

 Issu de l'agriculture biologique
  Appellation d'origine protégée
  Bleu blanc cœur

 Identification géographique protégée
  Produit local
  Produits de saison

 Label rouge
  Produit fermier
  Nouvelle recette

 Toutes les viandes de bœuf et le sauté de veau sont issus d'animaux nés, élevés et abattus en France

 Le poisson est issu d'une pêche durable


Les produits et menus sont susceptibles de modification en cas de difficultés d'approvisionnement


lundi 18 novembre 2019	mardi 19 novembre 2019	mercredi 20 novembre 2019	jeudi 21 novembre 2019	vendredi 22 novembre 2019
MENU VEGETARIEN				
Carottes râpées bio, vinaigrette 10, 12	Potage de potiron 7, 12	Coleslaw bio 3, 10, 12	Crêpe au fromage 1, 3, 7	Taboulé 1, 10, 12
Choux rouge vgtte 10, 12		Céleri remoulade 9, 3, 7, 10, 12	Crêpe aux champignons 1, 3, 7	Salade de riz/maïs/tomate, vinaigrette 10, 12
Riz cant'œuf'nais Bio 1, 3, 6, 7, 9	Cuisse de poulet rôtie au jus 1	Blanquette de poisson (sauce blanquette océane) 4, 1, 7, 9, 12	Rôti de bœuf sauce barbecue 1, 6, 12	Nuggets de poisson, citron 1, 4
	Ratatouille/semoule 1, 7	Farfalles 1, 7	Purée de brocolis 7	Epinards bio à la crème 7
Cantafrais 7	Fromage blanc aromatisé 7	Gouda prédécoupé 7	Pont l'Evêque AOP ENTIER 7	Yaourt nature bio local, sucre 7
Tartare nature 7		Leerdamer ind 7	Camembert individuel 7	
Compote pomme/framboise:5/1	Kiwi	Fian vanille nappé caramel 7	Pomme bio	Banane bio
Purée pomme/ananas sans sucre ajouté: indiv	Orange			

 Issu de l'agriculture biologique
  Appellation d'origine protégée
  Bleu blanc cœur

 Identification géographique protégée
  Produit local
  Produits de saison

 Label rouge
  Produit fermier
  Nouvelle recette

 Toutes les viandes de bœuf et le sauté de veau sont issus d'animaux nés, élevés et abattus en France

 Le poisson est issu d'une pêche durable

Les produits et menus sont susceptibles de modification en cas de difficultés d'approvisionnement