

Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté
 (Bœuf : origine France, race à viande) *(produit issu de l'agriculture biologique)
Pain bio le mardi / vinaigrette avec produits issus de l'agriculture biologique
 Pomme de terre locales ET Œufs frais : issues de l'agriculture biologique

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>SEMAINE</u> Du 16 <u>OCTOBRE</u> AU 20 <u>OCTOBRE</u>	CREME DUBARRY* ROTI DE PORC Aux pruneaux PETITS – POIS paysanne FROMAGE BLANC* De chèvre*	CONCOMBRES* Au fromage blanc* HACHIS PARMENTIER* Aux légumes* CREME LEGERE Aux fruits	TOMATES* CERVELAS PATES * AUX Encornets et légumes* YAOURT aromatisé coco*	SALADE ALSACIENNE EMINCE de volaille (bleu blanc cœur) AU CURRY GALETTES miam-miam* FRUITS*
<u>SEMAINE</u> DU 06 <u>NOVEMBRE</u> AU 10 <u>NOVEMBRE</u>	SALADE DE maïs* Haricots rouges* et brebis SAUCISSE PATATE (locale) CAROTTES* à la crème GLACE VANILLE (locale) Sauce chocolat*	CONSOMME VERMICELLES* POT - AU - FEU Et ses légumes* GATEAU DE SAVOIE* Crème anglaise	SALADE pomme de terre* cervelas FILET DE POISSON Sauce vénitienne BROCOLIS* YAOURT aromatisé Vanille*	TOMATES* MIMOSA* BLANQUETTE DE VEAU SARRASIN / BOULGOUR CANTAL RAISINS*
<u>SEMAINE</u> DU 13 <u>NOVEMBRE</u> AU 17 <u>NOVEMBRE</u>	TABOULE aux poires* POULET (label rouge) Sauce chasseur COMPOTE DE POMMES* BANANE*	CREME DE POTIMARRON* CHILI – CON – CARNE Arlequin RIZ THAI* FROMAGE BLANC*	JAMBON macédoine* FILET DE POISSON Sauce à l'orange BLE* a la tomate* FLAN VANILLE* Caramel beurre salé	SALADE DE MACHE* COLOMBO DE PORC GRATIN * dauphinois YAOURT aromatisé abricot*