


































**Du 06 novembre au 01 Décembre 2023**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 06 au 10 novembre</b>  <b>Le jeudi aux couleurs d'halloween</b>	Le ragout aux saucisses * haricots blanc sce tomate Camembert à la coupe Fruit 	Betteraves mais *Pasta party sce italienne sin carne avec fromage râpé kiri compote		Marmite de boulettes de bœuf aux olives L'écrabouillé de légume La coupe de fromage blanc aux fruits rouge Financier	 Carottes râpées *Gratin de poisson printanier semoule  Yaourt nature fruit 
<b>Semaine du 13 au 17 novembre</b>	Poisson pané avec sa tranche de citron pomme purée  Fromage blanc nature Fruit	 Lentilles vinaigrette*  *omelette roulée aux dés de fromage  poelée de légumes Banane		 *Salade de riz mexicaine  duo de Carottes sautées persillées Le Médaillon de chèvre avec son toast Sur chiffonnade de laitue Gâteau chocolat	Batavia aux dés de fromage  Sauté de porc aux olives*  gratin de p terre Compote 
<b>Semaine du 20 au 24 novembre</b> <b>Le jeudi aux saveurs de l'automne</b>	*Pilon de poulet aux épices petits pois avec les p terre grenaille  yaourt rigolo fruit 	céleris rave rémoulade *hachis parmentier Gratinés aux lentilles Crème anglaise Macaron artisanal		Salade de carottes aux raisins Sauté de bœuf aux champignons Pâte au beurre avec son fromage râpé  Compote 	 Charcuterie beurre brandade de poisson gratinée  poelée de légumes fruit 
<b>Semaine du 27 novembre au 01 décembre</b>	 Brouillade d'œufs aux dés * de fromage salade verte avec toast au chèvre brocolis à l huile d'olive*  Fruit	*carottes vinaigrette *sauté de porc à la moutarde  Macaroni au beurre   Fromage râpé crème dessert à la vanille		 Soupe façon minestrone*  *Riz aux petits légumes  fromage  fruit Navette	Emincé de laitue à l'ail sauté de volaille  semoule au beurre fromage blanc nature  fruit

Toutes les viandes servies sont exclusivement d'origines françaises - Pain Bio tous les jours

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique : 

Produit à Mallemort : 

Plat fait maison : \* (astérisque)

Menu sans protéine animale