




































































Menus de

Novembre

-  Viande française
-  Produit labellisé
-  Menu végétarien
-  Produit bio
-  Produit local

VAE : veau à l'équilibre
 BAE : bœuf à l'équilibre
 PAE : porc à l'équilibre



	Du 6 au 10	Du 13 au 17	Du 20 au 24	Du 27 au 1 décembre
LUNDI	Concombre vinaigrette  Blanc de poulet   Sauce normande Coquillettes  Raisin blanc	Betteraves vinaigrette Veau (VAE)   sauce crème Carottes persillées   St Nectaire  Clémentine	Œuf dur  mayonnaise Spaghettis  Carbonara   Orange	Crêpes fromage Porc fermier (PAE)   sauce automnale Flageolets - Carottes Crème chocolat  
MARDI	Carottes râpées   Rougail poisson  Riz créole  Neufchâtel   Compote de poires 	 Radis Beurre Chili Sin Carne  Riz  Emmental  Poire  	Toast au fromage Cuisse de poulet rôtie   Petits pois-salsifis Fromage blanc Banane	Céleri rémoulade   Fallafels sauce épicée Semoule  Saint-Paulin Banane
JEUDI	 Salade de lentilles  Omelette  au fromage Poêlée de légumes  Verre de lait   Cookies	<u>Menu croq' festival</u> Rillettes sardines Boulettes de bœuf  Gratin de pommes de terre   Gâteau au chocolat crème anglaise	Velouté tomate Dos de lieu  à la provençale Blé  -brocolis Mirliton/poire	Pâté de campagne   Poisson du jour  petits légumes Pommes persillées   Tarte Normande
VENDREDI	Velouté de légumes  Croque-Monsieur   Salade verte Yaourt nature sucré  	Velouté poireaux-pommes de terre   Longe de porc sauce diable   Haricots beurre persillés Crème vanille  	Taboulé Quiche au fromage  Salade verte Compote de pommes  Biscuits 	Velouté de carottes   Bœuf (BAE)   aigre doux Nouilles chinoises Bûche de chèvre Kiwi


 Finir son assiette
 c'est
 ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des CONsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.