



<p>LUNDI 06/11</p> <p>Macédoine de Légumes - Filet de Lieu Noir (sauce crème citron) ou Plats de Légumineuses et céréales - Riz Bio - Fruit de saison</p>	<p>MARDI 07/11</p> <p>Sauté de Boeuf ou Boulettes Tomate/Soja - Carottes Vichy - Tomme blanche - Crème Chocolat</p>	<p>JEUDI 09/11</p> <p>Salade Verte - Lasagnes de Légumes (Plat unique) - Tarte aux Fruits</p>	<p>VENDREDI 10/11</p> <p>Salade de Chou Rouge et Blanc - Sauté de Porc à la moutarde ou Pané Fromager - Purée de patates douces - Fruit de saison</p>
<p>LUNDI 13/11</p> <p>Carottes Râpées - Omelette au Fromage - Ebly aux Légumes - Flan Caramel</p>	<p>MARDI 14/11</p> <p>Salade de Pois Chiche - Sauté de volaille à la crème ou Nuggets de Blé - Chou Fleur/Brocolis - Fruit de saison</p>	<p>JEUDI 16/11</p> <p>Poisson Meunière ou Plats de Légumineuses et céréales - Petits Pois - Bûche du Pilat - Compote</p>	<p>VENDREDI 17/11</p> <p>Salade de Pâtes au Thon - Sauté d'Agneau à la tomate ou Boulette de Pois chiche Bio - Poêlée de Légumes - Fromage Blanc Bio</p>
<p>LUNDI 20/11</p> <p>Filet de Colin (Sauce Oseille) ou Plats de Légumineuse et Céréales - Boulgour - Camembert - Fruit de saison</p>	<p>MARDI 21/11</p> <p>Salade Niçoise - Veau Marengo ou Quenelles sauce tomate - Haricots Verts - Yaourt Bio</p>	<p>JEUDI 23/11</p> <p>Salade de Chou Chinois - Hachis Parmentier de Lentilles (Plat unique) - Crème dessert</p>	<p>VENDREDI 24/11</p> <p>Poireaux vinaigrette - Cordon Bleu ou Pané Tomates/Mozzarella - Epinard Béchamel - Fruit de saison</p>
<p>LUNDI 27/11</p> <p>Chili sin carné Végétal - Riz - Brie - Coupelle de Fruit</p>	<p>MARDI 28/11</p> <p>Mortadelle de volaille ou Terrine de Légumes - Sauté de Porc à l'Ananas ou Tomate farcie végétale - Poêlée de Légumes - Fruit de saison</p>	<p>JEUDI 30/11</p> <p>Salade de Lentilles Bio - Filet de Merlu (Sauce à la Bisque de Homard) ou Plats de Légumineuses et Céréales - Jeunes Carottes - Petit Suisse</p>	

Légende : Fait maison - Frais - Menu végétarien



FR
42-186-308
CE

Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française. Tous nos fromages sont au lait pasteurisé.

La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement.



			<p><u>VENDREDI 01/12</u></p> <p>Chou Fleur Vinaigrette - Goulash de Boeuf Local ou Oeuf dur à la Florentine - Pomme vapeur - Flan Caramel</p>
<p><u>LUNDI 04/12</u></p> <p>Betteraves en vinaigrette - Dos de Colin (Sauce aux petits Légumes) ou Plats de Légumineuses et Céréales - Ebly - Fromage Blanc Bio</p>	<p><u>MARDI 05/12</u></p> <p>Salade Quinoa - Paupiette de Veau ou Pané Fromager - Poêlée Forestière - Pomme au Four (Sauce Caramel)</p>	<p><u>JEUDI 07/12</u></p> <p>Salade Verte - Tartiflette Végétarienne (Plat Unique) - Yaourt au Fruits</p>	<p><u>VENDREDI 08/12</u></p> <p>Sauté de volaille aux olives ou Boulettes Tomates/Soja - Haricots Beurre - St Nectaire - Salade de Fruits Frais</p>
<p><u>LUNDI 11/12</u></p> <p>Salade Coleslaw - Tajines de Légumes d'automne - Semoule - Fruit de saison</p>	<p><u>MARDI 12/12</u></p> <p>Céleri Rave Sauce Fromage Blanc - Boeuf Local aux épices ou Pané Epinard/Emmental - Carottes Vichy - Crème dessert</p>	<p><u>JEUDI 14/12</u></p> <p>Coeur de Merlu (Sauce matelote) ou Plats de Légumineuses et Céréales - Riz Safrané - Crumble de Fruit</p>	<p><u>VENDREDI 15/12</u></p> <p>Salade d'Endives et croûtons - Sauté de Porc aux Pruneaux ou Nuggets de Blé - Poêlée Campagnarde - Compote</p>
<p><u>LUNDI 18/12</u></p> <p>Salade de Choux Chinois - Gratin de Quenelles aux Champignons ou Plats de Légumineuses et Céréales - Boulgour Bio - Fruits de saison</p>	<p><u>MARDI 19/12</u></p> <p>Macédoines de Légumes - Emincée de volaille au curry ou Boulette de Pois chiche Bio - Potatoes - Yaourt Local «Ferme Chambon»</p>	<p><u>MENU FESTIF JEUDI 21/12</u></p> <p>Salade de Perles (Sauce Cocktail) (Chair de crabes, crevettes, surimi) - Nage de Poissons (Saumon/Filet de Lieu) ou Plats de Légumineuse et Céréales - Poêlées de Légumes Oubliées - Marbré et sa crème Anglaise Clémentine et papillotes</p>	<p><u>VENDREDI 22/12</u></p> <p>Boulette d'agneau à la tomate ou Omelette - Haricots verts - Emmental - Coupelle de Fruits</p>

Légende : Fait maison - Frais - Menu végétarien



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française. Tous nos fromages sont au lait pasteurisé.

La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement.

FR
42-186-308
CE