



Produits labellisés



Produits bio

Semaine du  
3 au 7 novembre

Lundi

- Pâte bolognaise
- Pâtes
- Fromage
- Fruit de saison

Mardi

- Potage aux poireaux et pommes de terre
- Chili sin carne pois (EGRENE POIS BIO)
- Riz
- Yaourte nature sans sucre

Mercredi

- Céleri rave râpé au fromage blanc
- Escalope de poulet
- Semoule, carottes braisées
- Compote de fruits

Jeudi

- Sauté de porc au jus
- Pommes de terre vapeur
- Haricots verts
- Fromage
- Flan pâtissier

Vendredi

- Filet de merlu sauce citron,
- Brocolis à l'ail
- Coeur de blé
- Fromage
- Fruit de saison

Semaine du  
10 au 14 novembre

FÉRIÉ

- Carottes râpées à la vinaigrette
- Normandin au veau
- Petits pois aux oignons, pommes de terre
- Fromage
- Fromage blanc nature sans sucre

- Velouté de potiron
- Rôti de dinde au jus
- Tortis
- Salsifis à la tomate
- Fromage
- Yaourt nature sans sucre

- Macédoine de légumes sauce mayonnaise
- Émincé de pois et blé sauce cajun
- Purée de pomme de terre
- Salade verte vinaigrette
- Fromage
- Laitage nature sans sucre

- Filet de colin MSC sauce crème
- Fondue de poireaux
- Riz
- Fromage
- Fruit de saison

Semaine du  
17 au 21 novembre

- Chou blanc aux poires
- Omelette
- Coeur de blé, rata de légumes hivernale
- Banane

- Sauté de bœuf
- Pomme de terre persillées
- Fromage
- Laitage nature

- Salade de maïs
- Rôti de porc au jus
- Purée de pommes de terre, purée de potiron
- Fromage blanc

- Carbonara de saumon
- Coquillettes
- Fondue d'épinards à l'ail
- Fromage
- Fruit de saison

- Potage de légumes
- Aiguillettes de poulet, sauce forestière
- Riz
- Fromage
- Tarte fine aux pommes

Semaine du  
24 au 28 novembre

- Effilochée d'endives
- Sauté de porc BBC, sauce blanquette
- Pomme de terre
- Butternut rôtie
- Yaourt nature

- Potage de légumes
- Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental
- Fruit de saison

- Boulettes au boeuf
- Semoule
- Brunoise de légumes
- Fromage
- Laitage sans sucre

- Filet de poulet
- Salade verte vinaigrette
- Pommes de terre
- Fromage
- Fromage blanc sans sucre

- Carottes râpées au citron, vinaigrette
- Gratin de colin MSC à la normande
- Riz
- Brocolis aux oignons
- Salade de fruits du chef

-  Produits labellisés
-  Produits bio
-  Repas à thème

## Lundi

- Betterave rouge vinaigrette
- Jambon
- Pommes de terre
- Endives
- Fruit de saison

## Mardi

- Sauté de poulet
- *Semoule* et légumes
- fromage
- Crème dessert à la vanille

## Mercredi

- Potage de légumes
- Hachis parmentier
- Salade evrte
- Fromage
- Yaourt nature sans sucre

## Jeudi

- Filet de colin
- Cœur de blé
- Poélée de légumes d'hiver
- Fromage
- Banane

## Vendredi

- Bolognaise de pois bio
- Coquillettes
- fromage
- Fruit de saison

Semaine du  
1 au 5 décembre

- Potage Pumpkin
- Filet de poulet
- Lentilles verte au jus
- Rata de légumes hivernale du chef
- Yaourt nature sans sucre

- Carottes râpées
- Carbonnade à la flammande
- Pommes de terre
- Endives
- Suisse nature sans sucre

- Jambon
- Pâtes
- Poélée de légumes
- Fromage
- Fruit de saison

- Salade de haricots verts aux échalottes
- Curry aux patates douce, carottes et pois chiche
- Tortis
- Roulé à la confiture d'abricot

- Filet de *merlu MSC*, sauce tartare
- Tortis
- Fondue d'épinards à l'ail
- Fromage
- Salade de fruits

Semaine du  
8 au 12 décembre

- Salade de maïs
- Lasagnes aux légumes d'hiver
- Salade verte
- Fromage
- Poire aux caramel

- Céleri rave râpé
- Sauté de porc au jus
- Pommes de terre vapeur
- Potimarron rôti
- Fromage blanc sans sucre

- Filet de *lieu MSC*, sauce à l'échalote
- *Riz*
- Julienne de légumes
- Fromage
- Yaourt nature sans sucre



### Repas de Noël

- Émincé de dinde aux champignons
- Haricots beurre
- Pomme de terre
- Fromage
- Bûche de Noël au chocolat



- Potage de légume
- Escalope de poulet
- Purée de pomme de terre
- Petits pois aux oignons
- Fromage
- Salade de fruit frais



Semaine du  
15 au 19 décembre