



LUNDI 06/11/2023	MARDI 07/11/2023	MERCREDI 08/11/2023	JEUDI 09/11/2023	VENDREDI 10/11/2023
	Concombres sauce bulgare Salade de mâche et noix			Endives et dés de tomate salade composée aux cœurs de palmier
Filet de poulet sauce forestière Sauté de porc au paprika	Chili sin carne Gnocchis crème de fromage		Sauté de bœuf façon bourguig paupiette de veau sauce moutarde	Blanquette de saumon penne à la carbonara
Gratin de choux fleurs Blé	carottes persillées		haricots verts persillés Semoule	penne Epinards à la crème
Brie yaourt nature sucré			yaourt aromatisé fromage à tartiner	
Ananas tutti frutti mousse au chocolat	Spécialité pomme saveur biscuit Banane		cake doré au miel cake à la fleur oranger	Verrine de fromage blanc à la crème de marrons Yaourt velouté fruit

Légende



De saison



Plat végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Dessert de ma mamie



Pêche responsable



LUNDI 13/11/2023	MARDI 14/11/2023	MERCREDI 15/11/2023	JEUDI 16/11/2023	VENDREDI 17/11/2023
	<p>Soupe brocolis petits pois fèves de soja </p> <p>Salade de mâche à l'emmental </p>		<p>Soupe Saint Germain lardons rôti aigre doux </p> <p>Chou rouge aux pommes </p>	
<p>boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Filet de colin aux fruits de mer</p>	<p>emincé de boeuf aux olives </p> <p>feuilleté tressé forestière</p>		<p>Colombo de quinoa aux carottes et fromage de chèvre </p> <p>pennes sauce ricotta</p>	<p>filet de merlu sauce citron </p> <p>cuisse de poulet rotie</p>
<p>macaronis </p> <p>Poelée de champignons et carottes</p>	<p>Haricots verts persil et ail</p> <p>Pommes de terre roties</p>		<p>poelée de légumes</p> <p>Pennes</p>	<p>Endives caramélisées </p> <p>Boughour aux épices</p>
<p>Salade agrumes</p> <p>yaourt nature sucré</p>				<p>Fromage blanc</p> <p>yaourt aromatisé</p>
<p>salade agrumes </p> <p>gateau basque</p>	<p>raisin blanc </p> <p>flan patissier</p>		<p>fromage blanc au miel</p> <p>Clémentine </p>	<p>Banane au chocolat et amandes </p> <p>Compote de pomme caramel laitier Tutti Frutti </p>

Légende



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Le Porc Français



De saison



Soupe du chef



Pêche responsable

SEMAINE 3

du 20 au 24 novembre



LUNDI 20/11/2023	MARDI 21/11/2023	MERCREDI 22/11/2023	JEUDI 23/11/2023	VENDREDI 24/11/2023
Salade iceberg au fromage buchette salade tourangelle			Pomelos lee Quinoa à la coriandre	
Gnocchis fromage italien Quiche sans pâte à la patate douce (Plat complet végétarien)	Bœuf sauté à la japonaise filet de poulet sauce curry		escalope de porc sauce charcutière blanquette de poulet	Filet de poisson meunière et citron omelette à la ciboulette
poelée de patates douces Carottes persillées	riz créole haricots beurre		Émincé de chou vert braisé au Purée de pomme de terre	tortis épinards à la muscade
	vache qui rit yaourt aromatisé			yaourt nature Mimolette
ananas tutti frutti peche au sirop	Crumble aux pommes cannelle banane		Salade de pomme et banane à la menthe crème chocolat	spécialite pomme /abricot Poire tutti frutti

Légende



Tutti Frutti



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Le Porc Français



Dessert du potager



De saison

SEMAINE 4

du 27 novembre au 1er décembre



LUNDI 27/11/2023	MARDI 28/11/2023	MERCREDI 29/11/2023	JEUDI 30/11/2023	VENDREDI 01/12/2023
<p>Carottes rapées aux pommes </p> <p>Salade de riz, coriandre et raisin</p>			<p>Salade de céleri aux raisins </p> <p>Taboulé aux légumes frais</p>	
<p>sauté de bœuf façon carbon. </p> <p>Cuisse de poulet aux herbes</p>	<p>Saucisse de toulouse </p> <p>poitrine de veau sauce miel</p>		<p>pavé de colin </p> <p>sauté de porc façon grand-mère</p>	<p>frittata aux coquillettes (végétarien) </p> <p>coquillttes sauce fromage </p>
<p>poelée de courgettes et brocolis</p> <p>blé</p>	<p>Haricots blancs</p> <p>Carottes persillées</p>		<p>épinards au jus</p> <p>riz</p>	<p>coquillettes</p> <p>Haricots verts sautés</p>
	<p>Edam</p> <p>yaourt aromatisé</p>			<p>mimolette</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>les œufs au lait les desserts de ma mamie</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Clémentine </p> <p>marbré au chocolat</p>		<p>Compote de pomme caramel laitier</p> <p>petit pot de crème au chocolat</p>	<p>spécialite pomme saveur biscuit</p> <p>Pomme bicolore</p>

Légende



De saison



Le Porc Français



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Tutti Frutti



Pêche
responsable