

Menus					
Lundi 02 nov.		Mardi 03 nov.	Mercredi 04 nov.	Jeudi 05 nov.	Vendredi 06 nov.
Midi	Croisillon emmental Pamplemousse Salade composée Beignet de calamars Brochette de poisson pané Escalope viennoise Endives braisées Pâtes Yaourt Crème dessert caramel Gâteau de riz Gâteau de semoule	Pamplemousse Quinoa, tomates, basilic frais Salade de betteraves, pommes de terre, oeuf Salade de pieds de veau Côte de porc charcutière Gratin de poisson safrané Choux-fleurs persillés Riz Yaourt Millefeuille Paris-Brest	Jambon beurre Macédoine Pamplemousse Poisson vapeur Steak haché Râpée de P. de terre Tomates provençales Yaourt Eclair chocolat Eclair vanille	Pamplemousse Rillette de poisson Salade de lentilles tomate fêta Salade francomtoise Boeuf bourguignon Coeur de merlu sauce hollandaise Endives braisées Purée Yaourt Compote Panna cotta aux fruits rouges	Pizza maison Cuisse de pintade Paupiette de saumon Choux verts braisés Frites Yaourt Glace
	Pâté croûte Wing's de poulet Carottes Vichy Orange	Taboulé Poisson pané Epinards à la crème Mousse au chocolat	Salade de tomates Galopin de veau aux herbes Pommes dauphines Salade de fruits	Surimi Cheeseburger Courgettes à la tomate Beignet chocolat	
Soir					

Issu de l'Agriculture Biologique

Fait maison - Recette du chef

Assemblé sur place

Produits locaux

Anhydride sulfureux et sulfites

Arachides

Céleri

Céréales contenant du gluten

Crustacés

Fruits à coques

Graines de sésame

Lait

Lupin

Mollusques

Moutarde

Oeufs

Poissons

Soja

Menu approuvé par :

C. CHAZALMARTIN
SECRETAIRE GENERALE

F. JOST
PROVISEUR