

	06 au 10/11/2023	13 au 17/11/2023	20 au 24/11/2023	27/11 au 01/12/2023
Lundi	<p>Wings de poulet SV : Hachis parmentier de Légumes végétarien (plat complet) Purée de légumes Yaourt nature BIO Eclair saveur chocolat</p>	<p>Macédoine BIO à la mayonnaise Raviolis au chèvre et à la crème d'épinards (plat complet) Petit fromage frais</p>	<p>Salade de risetti au pistou Merlu sauce aurore Haricots verts BIO à l'ail Fruit de saison</p>	<p>Taboulé d'hiver Omelette BIO nature Petits pois Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Colin d'Alaska sauce persane Riz créole Saint Paulin BIO Fruit de saison</p>	<p>Steak haché de bœuf sauce brune SV : Quenelles sauce mornay Jardinière de légumes Fromage fondu Vache qui rit BIO Tarte aux poires bourdaloue</p>	<p>Pomelos Chili sin carne Riz BIO Petit fromage frais</p>	<p>Carottes râpées locales Sauté de dinde local au jus SV : Gratin de lentilles locales, oignon et emmental (plat complet) Lentilles locales Yaourt BIO aromatisé à la framboise</p>
Jeudi	<p>Confit de légumes et haricots rouges Pommes de terre lamelles sautées Carré BIO Purée de poires</p>	<p>Tartinade de légumes Sauté de porc à la sauce tomate SV : Gratin de lentilles, patate douce, oignon et emmental (plat complet) Lentilles Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion</p>	<p>Nuggets de poulet SV: Crispidor à l'emmental Pommes de terre quartier avec peau et ketchup Fromage frais Fraidou Purée de pommes BIO</p>	<p>Radis beurre Colin d'Alaska sauce citron Epinards BIO Tarte au chocolat</p>
Vendredi	<p>Salade de pâtes BIO à la milanaise Haché de veau au jus SV : Tarte aux fromages Petits pois Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc BIO à la vinaigrette Fileté de Colin d'Alaska meunière Purée de potiron et pommes de terre Lacté saveur vanille</p>	<p>Sauté de bœuf au curry SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet) Chou-fleur persillé Edam BIO Cake nature</p>	<p>Potage de potiron et fromage fondu Jambon blanc SV : Confit de légumes et haricots rouges Pommes de terre rissolées Fruit de saison BIO</p>

	04 au 08/12/2023	11 au 15/12/2023	18 au 22/12/2023
Lundi	Colin d'Alaska pané Purée de légumes Fromage frais Saint-Morêt Cake pois chiches cacao	Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes Aiguillettes de poulet sauce safranée SV : Chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet) Chou-fleur persillé Fruit de saison	Radis beurre Rôti de porc sauce forestière SV : Confit de légumes et haricots rouges Penne BIO Lacté saveur vanille nappé au caramel
Mardi	Légumes achards Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet) Fruit de saison BIO	Salade verte à la vinaigrette Boulettes de bœuf au jus SV : Boulettes de soja tomate sauce basilic Purée de pommes de terre Yaourt nature BIO	Colin d'Alaska sauce paprika Haricots verts BIO persillés Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras Beignet fourré à la pomme
Jeudi	Salade iceberg à la vinaigrette Bœuf BIO braisé SV : Nuggets de blé Brocolis à la béchamel et pommes de terre Yaourt nature BIO	Tajine de légumes Semoule BIO Edam Fruit de saison	Rillettes au saumon Sot l'y laisse de dinde LR sauce au marron et au potiron SV : Risotto de boulgour, potiron, cheddar et mozzarella (plat complet) Croquettes de pommes de terre Dessert de fin d'année, clémentine BIO et papillote
Vendredi	REPAS FETE DES LUMIERES Rosette et cornichon SV : Œuf dur à la mayonnaise Quenelles sauce financière Riz BIO Ile flottante aux pralines	Cubes de poisson blanc sauce catalane Carottes BIO Fromage frais Cantafrais Tarte au flan	REPAS DE FIN D'ANNEE Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO) Œuf dur à la florentine Epinards Fruit de saison