

Lundi 13 novembre	Mardi 14 novembre	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre
Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf Carottes persillés Fan nappé caramel	Choux chinois Escalope de dinde viennoise Brocolis Camembert Pomme	Potage de légumes (Pommes de terre) Chipolatas Pâtes Crème chocolat	Carottes râpées Dos de colin beurre blanc Semoule Bûche de chèvre Banane
Lundi 20 novembre	Mardi 21 novembre	Jeudi 23 novembre	Vendredi 24 novembre Menu veggie
Cervelas / Beurre Emincé de dinde forestier Haricots verts Yaourt (pineau)	Betteraves rouges Parmentier de poisson Brie Poires	Salade verte composée Pâtes bolognaise Emmental râpée Mousse au chocolat	Œufs mayonnaise Chili con carne Eclair au chocolat
Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 1 décembre
Friand au fromage Boulettes de bœuf à la tomate Haricots beurre Compote/galette bretonne	Potage potiron Sauté de poulet au curry Carottes persillées Camembert Clémentine	Carottes râpées Dos de lieu sauce épices du soleil Riz Crème vanille	Taboulé au thon maïs Porc au colombo Pommes Rösti Fromage blanc (Pineau)
Lundi * 4 décembre	Mardi 5 décembre Menu montagnard	Jeudi 7 décembre Menu veggie	Vendredi 8 décembre
Céleri rémoulade Pané de poisson Epinards béchamel Chèvre Banane <i>*réunion des menus: 18h à la cantine</i>	Rosette / comichon Tariflette (Pommes de terre) Salade verte Clémentine	Betteraves rouges Mac & Cheese Compote / madeleine	Choux chinois Emincé de dinde à la crème Haricots verts Petits suisse aromatisé
Lundi 11 décembre	Mardi 12 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 décembre
Maquereaux à la moutarde Lentilles cuisinées Chipolatas Brie Pommes	Potage de légumes (Pommes de terre) Gratin de chou fleur au poulet Yaourt aromatisé fraise (pineau)	Carottes râpées Nuggets de poulets Petits pois Crème chocolat	Salade de chou blanc dés d'emmental Parmentier de poisson Chèvre Clémentine
Lundi 18 décembre Menu veggie	Mardi 19 décembre Repas de fête de fin d'année	Jeudi 21 décembre	Vendredi 22 décembre
Friand au fromage Galette épinard Coquillettes à la tomate Camembert Clémentine	Assortiment de toasts Soi l'y laisse de poulet aux champignons Pommes rosty / purée de patate douce Bûchette glacée chocolat vanille	Céleri rémoulade Dos de lieu et sa sauce Carottes persillées Fromage blanc (Pineau)	Bouillon de volaille vermicelles Sauté de porc à la moutarde Flageolets Eclair au chocolat

Les plats notés en gras sont élaborés sur place à partir de produits bruts

☺ Christelle travaille en partenariat avec des producteurs locaux
Produits bio

Christelle travaille en partenariat avec des producteurs locaux
Viande de bœuf d'origine française (VBF)