

LUNDI 06 NOVEMBRE	LUNDI 13 NOVEMBRE	LUNDI 20 NOVEMBRE	LUNDI 27 NOVEMBRE
Velouté de carottes ● Navarin de dinde aux épices Blé Camembert	Soupe à l'oignon ● Rôti de porc Flageolets Flan à la pistache	Saucisson à l'ail Hachi parmentier BIO Salade verte ● Pomme ●	Salade composée ● Ragout de veau Purée de pommes de terre ● Flamby
MARDI 07 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	MARDI 22 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE
Velouté de citrouille ● Crêpes au fromage Salade verte ● Flan et Madeleine	Concombres à la crème ● Merguez Couscous légumes - semoule ● Emmental	Carottes râpées ● Blanquette de dinde aux champignons Purée de courgettes ● Kiri – Pruneaux	Soupe de légumes ● Pizza végétarienne Salade verte ● Yaourt nature sucré BIO
JEUDI 09 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE
Taboulé BIO Cuisses de poulet Jardinière de légumes Fromage à tartiner	Vermicelle à la tomate Quiche Lorraine Salade verte ● Clémentine ●	Rillettes de thon Saucisses de Toulouse Lentilles Chocolat liégeois	Salade de riz Emincés de poulet à la crème Carottes persillées ● Crème dessert au caramel
VENDREDI 10 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE	
Potage alphabet BIO Nuggets de poisson Carottes à la crème ● Gâteau Mirliton à la crème	Velouté de butternuts ● Cordon bleu Petits Pois-carottes Compote de pommes ● BIO	Mousse de foie de porc Poisson pané Haricots verts Gâteau chocolat-poire	

Les menus seront respectés sous réserve d'approvisionnement des denrées alimentaires.

