

Lundi 02/11/2020	Mardi 03/11/2020	Mercredi 04/11/2020	Jeudi 05/11/2020	Vendredi 06/11/2020
<p>ENTREE Emincé de chou chinois Haricots verts en vinaigrette</p> <p>PLAT Coquillettes BIO à la bolognaise PU</p> <p>DESSERT Ile flottante Crème renversée au caramel maison</p>	<p>ENTREE Macédoine de légumes mayonnaise Concombre tomate vinaigrette</p> <p>PLAT Steak haché</p> <p>GARNITURE Frites</p> <p>FROMAGE Fromage blanc battu bio Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>DESSERT Pommes Elstar BIO Poire conférence BIO</p>	<p>ENTREE Pamplmousse au sucre</p> <p>PLAT Poisson du jour sauce tapenade</p> <p>GARNITURE Penne BIO</p> <p>DESSERT Entremets chocolat</p>	<p>ENTREE Salade fromagère Artichaut vinaigrette</p> <p>PLAT Omelette nature</p> <p>GARNITURE Frites</p> <p>FROMAGE Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>DESSERT Yaourt aux fruits BIO Yaourt brassé aux fruits BIO</p>	<p>ENTREE Taboulé Potage fermière</p> <p>PLAT Rougail saucisse VPF</p> <p>GARNITURE Purée de patate douce</p> <p>DESSERT Flan vanille caramel Crème caramel beurre salé</p>

Lundi
09/11/2020

ENTREE

Carottes BIO rapées
Chou rouge

PLAT

Jambon blanc

GARNITURE

Purée de pommes de terre BIO

FROMAGE

Yaourt aux fruits BIO
Yaourt brassé aux fruits BIO
Tomme blanche à la coupe

Mardi
10/11/2020

ENTREE

Salade automnale
Betteraves vinaigrette

PLAT

Pizza aux trois fromages

DESSERT

Compote de pêche
Poire chocolat

Jeudi
12/11/2020

ENTREE

Terrine de poissons
Soupe de légumes

PLAT

Boeuf bourgignon VBF

GARNITURE

Carottes BIO braisées

FROMAGE

Yaourt vanille BIO
Fromage blanc battu bio

DESSERT

Tarte abricot
Quatre quart

Vendredi
13/11/2020

ENTREE

Salade rustique
Salade napolitaine

PLAT

Poisson du jour sauce au vin blanc

GARNITURE

Semoule couscous BIO
Brocolis vapeur

FROMAGE

Yaourt vanille BIO
Brie

DESSERT

Banane
Salade de fruits

Lundi 16/11/2020	Mardi 17/11/2020	Mercredi 18/11/2020	Jeudi 19/11/2020	Vendredi 20/11/2020
ENTREE Potage Saint Germain Céleri rémoulade BIO	ENTREE Radis noirs rapés Poireaux vinaigrette	ENTREE Quiche fromage	ENTREE Haricots verts en vinaigrette Salade piémontaise	ENTREE Saucisson à l'ail BBC Oeufs durs mayonnaise
PLAT Gratin de pâtes BIO aux légumes et fromage	PLAT Hachis parmentier VBF maison	PLAT Poule au pot PU	PLAT Beignets de calamar au four	PLAT Escalope de volaille VF au jus
FROMAGE Camembert Yaourt nature BIO	DESSERT Mousse chocolat Entremets vanille	FROMAGE Fromage frais ail et fines herbes	GARNITURE Gratin de choux-fleur et pommes de terre	GARNITURE Purée de carottes BIO
DESSERT Banane Salade d'agrumes		DESSERT Fromage blanc nature sucré	FROMAGE Yaourt fraise BIO Yaourt vanille BIO Bûche de chèvre à la coupe	DESSERT Clementine Pommes Elstar BIO
			DESSERT Raisin blanc Kiwi BIO	

Lundi 23/11/2020	Mardi 24/11/2020	Mercredi 25/11/2020	Jeudi 26/11/2020	Vendredi 27/11/2020
<p>ENTREE Soupe de légumes Pâté de foie BBC</p> <p>PLAT Brandade de poisson PU</p> <p>FROMAGE Saint paulin Fromage blanc battu bio</p> <p>DESSERT Salade de fruits Pommes Elstar BIO</p>	<p>ENTREE Macédoine de légumes mayonnaise Salade rustique</p> <p>PLAT Emince de poulet VF sauce marchand de vin</p> <p>GARNITURE Riz BIO Petits pois</p> <p>DESSERT Entremets vanille Mousse caramel</p>	<p>ENTREE Radis noirs et carottes BIO rapés</p> <p>PLAT Fallafel</p> <p>GARNITURE Ratatouille Semoule couscous BIO</p> <p>DESSERT Crème aux oeufs</p>	<p>ENTREE Salade antillaise Acras de morue</p> <p>PLAT Colombo de porc BBC</p> <p>GARNITURE Riz jaune à la créole</p> <p>FROMAGE Yaourt vanille BIO Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>DESSERT Panna cotta noix de coco coulis d'ananas Poire conférence BIO</p>	<p>ENTREE Carottes BIO rapées Salade automnale</p> <p>PLAT Boeuf braisé VBF au citron</p> <p>GARNITURE Haricots verts persillés Coquillettes BIO</p> <p>DESSERT Far breton maison Poire chocolat</p>