



Lundi 7 novembre	Mardi 8 novembre	Mercredi 9 novembre	Jeudi 10 novembre	Vendredi 11 novembre
<p><b>Macédoine de légumes vinaigrette au fromage blanc</b></p>	<p><b>Salade de lentilles vinaigrette à l'échalote</b></p>	<p><b>Potage de petits pois</b></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p>	
<p>Rôti de porc au jus </p>	<p>Boulettes de boeuf sauce Tex-Mex</p>	<p><b>Allumettes de dinde façon carbonara du chef</b></p>	<p><b>Chilli sin carne</b></p>	
<p>Pommes de terre rissolées</p>	<p><b>Haricots beurre persillés</b></p>	<p><b>Penne BIO</b> </p>	<p><b>Riz BIO pilaf</b> </p>	
<p>Bleu d'Auvergne  Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Yaourt BIO sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Vache qui rit BIO  Fromage blanc sucré</p>	
<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Fruit BIO de saison </p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au chocolat</p>	



Lundi 14 novembre	Mardi 15 novembre	Mercredi 16 novembre	Jeudi 17 novembre	Vendredi 18 novembre
<b>Betteraves BIO vinaigrette</b> 	Salade verte, croûtons et <b>vinaigrette</b>	Friand à la viande	Radis et beurre	<b>Céleri râpé</b>  <b>façon rémoulade</b>
<b>Sauté de dinde sauce tomate</b>	Paupiette de veau <b>sauce aux olives</b>	Chipolatas de porc mayonnaise	Omelette au fromage <b>sauce au paprika</b>	<b>Filet de colin d'Alaska</b>  <b>sauce aux aromates</b>
<b>Pommes parisiennes</b>	<b>Brocolis BIO à la vapeur</b> 	<b>Riz BIO</b>  <b>aux petits légumes</b>	Ratatouille	Rosti de pommes de terre
Suisse BIO sucré 	Saint nectaire AOP  Suisse fruité	Yaourt aromatisé	Crème anglaise	Edam BIO  Fromage blanc nature et sucre
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	<b>Gâteau au chocolat du chef</b>	Fruit de saison

# Menus du 21 au 25 novembre 2022

api

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

**Légende:**



**PRODUIT BIO**



**PRODUIT REGIONAL**

**CUISINES PAR NOS CHEFS**



**PRODUIT LABELLISE**



**PRODUIT PÊCHE DURABLE**

Lundi 21 novembre	Mardi 22 novembre	Mercredi 23 novembre	Jeudi 24 novembre	Vendredi 25 novembre
<p><b>Taboulé maison (semoule BIO)</b> </p> <p><b>Sauté de bœuf régional sauce façon bourguignon</b> </p> <p><b>Duo carottes jaunes et oranges</b> </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p><b>Potage de potiron</b></p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p><b>Petits pois BIO</b> </p> <p>Cantal AOP  Suisse nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p><b>Normandin de veau sauce basquaise</b></p> <p>Pommes de terre noisette</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>REPAS DES PETITS SUPPORTERS</b> </p> <p><b>Bâtonnets carotte/concombre à tremper dans la sauce au fromage blanc</b> </p> <p>  </p> <p><b>Pizza au fromage maison</b></p> <p></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p><b>Donut</b> </p>	<p><b>Chou rouge râpé, pommes et vinaigrette</b> </p> <p><b>Poisson frais du jour sauce citron</b> </p> <p>Epinard BIO béchamel </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>