









### Semaine n° 45

	LUNDI 7 NOVEMBRE	MARDI 8 NOVEMBRE	JEUDI 10 NOVEMBRE	VENDREDI 11 NOVEMBRE
 ENTRÉE	Salade de riz au thon	Duo de saucissons	Terrine de légumes	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paupiette de dinde Petits pois - carottes	Rôti de porc Purée de potiron	Clafoutis poireaux- emmental maison Salade verte	
 PRODUIT LAITIER	Camembert			
 DESSERT	Pomme / poire	Semoule au lait maison	Compote pomme poire bio	

### Semaine n° 46

	LUNDI 14 NOVEMBRE	MARDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 17 NOVEMBRE	VENDREDI 18 NOVEMBRE
 ENTRÉE	Betteraves sauce échalote	Salade Piémontaise	Concombres sauce ciboulette	Œufs mayonnaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tomate farcie Sauce tomate Riz	Escalope de dinde Sauce estragon Gratin de choux fleurs /local	Gnocchis à la crème	Filet de saumon sauce aurore Pommes de terre vapeur /local
 PRODUIT LAITIER	Kiri		Fromage	
 DESSERT	Orange / pomme	Entremet vanille	Tarte aux pommes maison	Yaourt bio





*Menus validés*

en commission menus




*Viandes (bœuf, porc, volaille et agneau) origine France*

Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent toutefois être modifiés.

### Semaine n° 47

	LUNDI 21 NOVEMBRE	MARDI 22 NOVEMBRE	JEUDI 24 NOVEMBRE	VENDREDI 25 NOVEMBRE
 ENTRÉE	Concombres vinaigrette	Salade pâtes Marco Polo	Carottes râpées /local	Taboulé
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse Purée maison	Sauté d'agneau au curry Flageolets bio	Lasagnes aux légumes Salade verte /local	Colin sauce citron Haricots verts bio
 PRODUIT LAITIER		Saint Paulin	Brie	
 DESSERT	Fromage blanc bio coulis exotique	Salade de fruits maison	Fruit de saison	Semoule au lait maison

### Semaine n° 48

	LUNDI 28 NOVEMBRE	MARDI 29 NOVEMBRE	JEUDI 1 <sup>er</sup> DECEMBRE	VENDREDI 2 DECEMBRE
 ENTRÉE	Macédoine aux œufs	Pâté de campagne	Céleri rémoulade /local	Betteraves rouges
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier maison Salade verte	Roti de porc sauce moutarde Purée de brocolis et céleri /local	Feuilleté aux légumes Salade verte	Merlu meunière Carottes bio
 PRODUIT LAITIER	Fromage bio			Fromage bio
 DESSERT	Cocktail de fruits au sirop et son biscuit	Tarte Bourdaloue aux poires maison	Riz au lait maison	Fruit de saison





*Menus validés*

en commission menus





*Viandes (bœuf, porc, volaille et agneau) origine France*

Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent toutefois être modifiés.

### Semaine n° 49

	LUNDI 5 DECEMBRE	MARDI 6 DECEMBRE	JEUDI 8 DECEMBRE	VENDREDI 9 DECEMBRE
 ENTRÉE	Coleslaw	Concombres féta	Salade à l'emmental	Carottes râpées
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon grillé Purée de patate douce	Boulettes de bœuf Sauce tomate Semoule bio	Tortellini ricotta-épinards	Colin pané Riz
 PRODUIT LAITIER		Brie		Fromage bio
 DESSERT	Yaourt bio	Clémentine	Moelleux chocolat maison	Salade de fruits

### Semaine n° 50

	LUNDI 12 DECEMBRE	MARDI 13 DECEMBRE	JEUDI 15 DECEMBRE	VENDREDI 16 DECEMBRE
 ENTRÉE	Terrine de poisson	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Mousse de canard et son toast
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Roti de dinde Sauce curry Purée de pois cassés	Sauté de bœuf paprika Pâtes penne bio	Feuilleté au fromage Salade verte	Sauté de poulet sauce forestière Pommes pin
 PRODUIT LAITIER	Fromage bio			Fromage bio
 DESSERT	Pomme / banane	Yaourt bio	Compote bio	Bûche de Noël maison

*Menus validés*

en commission menus

*Viandes (bœuf, porc, volaille et agneau) origine France*

Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent toutefois être modifiés.