










Du 12 au 16 novembre 2018

P/ LE MAIRE,  
LE CONSEILLER DELEGUE  
MICHEL BERNARD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p><b>Carottes râpées à la méridionale</b> (carottes, mayonnaise et épice paella) <b>Salade harmonie</b> (scarole, chou rouge et maïs)</p>	<p><b>Friand à la viande</b> Croisillon au fromage</p>	<p><b>Laitue iceberg et croûtons</b></p>	 <p><b>Salade chou chou BIO</b> (chou blanc BIO, chou rouge BIO, vngt) <b>Salade du chef</b> (batavia, dés dinde, emmental, tomates et olives noires)</p>	<p><b>Betteraves aux agrumes</b> Haricots verts / thon / maïs</p>
 <p><b>Rôti de porc 4 épices</b> *Rôti de dinde 4 épices</p>	<p><b>Cordon bleu</b></p>	<p><b>Boulettes de bœuf sauce basquaise</b></p>	<p><b>Sauté de veau marengo</b></p> 	<p><b>Colin sauce méridionale</b></p>
 <p><b>Spaghettis BIO</b></p>	<p><b>Purée de brocolis</b></p>	<p><b>Tortis tricolores</b></p>	<p><b>Pommes noisettes</b></p>	<p><b>Julienne de légumes et blé</b></p>
<p><b>Cotentin</b></p>	<p><b>Petits suisses aux fruits</b></p>	<p><b>Gouda</b></p>	<p><b>Camembert</b></p>	<p><b>Edam</b></p>
<p><b>Mousse au chocolat au lait</b> Liegeois à la vanille</p>	 <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Compote pommes / banane</b></p>	<p><b>ANNIVERSAIRE</b>  <b>Cake nutilade et pépites</b> Beignet aux pommes</p>	<p><b>Fruits de saison</b></p>

Produit local  
Fabrication Maison

\* Substitution repas sans porc

 Viandes  
origine France

 Bœuf et veau  
Race à viande



Volaille  
Label Rouge

