









Du 13 au 17 Novembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage Friand à la viande	 Céleri râpé vinaigrette Concombre ciboulette	 Endives vinaigrette caramel	Pâté en croûte et cornichons Roulade de volaille et cornichons	  Pomelos BIO et sucre Mâche mandarine vinaigrette orange 
Saucisse volaille sauce diable	 Penne BIO romagnola (viande hachée + sauce bolognaise + courgettes)	Sauté de veau échalote 	Pilon de poulet rôti 	Steak haché de thon sauce cubaine
Petits pois à la paysanne		Gratin de piperade	Pommes noisettes et ketchup	Pêle-mêle provençal et blé
Petits suisses aux fruits	Camembert	Saint nectaire	Tartare ail et fines herbes	Edam
Fruits de saison BIO  	Poire au sirop et amandes Ananas au sirop	Fruit de saison 	Crème Pom Pom Fromage blanc caramel et pop corn	ANNIVERSAIRE Eclair vanille Flan pâtissier

Produit local



* Substitution repas sans porc



Viandes
origine France



Bœuf et veau
Race à viande



Volaille
Label Rouge

Fabrication Maison



elior 