

<u>Jours</u>	<u>Semaine du</u> <u>12 au 16 novembre 2018</u>	<u>Semaine du</u> <u>19 au 23 novembre 2018</u>	<u>Semaine du</u> <u>26 au 30 novembre 2018</u>
lundi 	Macédoine de légumes Cordon bleu Haricots verts persillés Fruit de saison (Bio)	Taboulé à la menthe Nuggets de poulet Brocolis vapeur Yaourt aux fruits	Endives aux noix Filet de poisson Riz blanc Fromage Fruits de saison
mardi 	Choux rouge sauce blanche Sauté de dinde à la moutarde Riz pilaf Fromage Mousse au chocolat	Pamplemousse Steak haché Purée de pommes de terre Crème dessert	<u>Plat enfant</u>
mercredi 	Salade verte aux croutons Lasagnes de saumon aux poireaux Fromage blanc aux fruits	Potage (Bio) Mignon de porc à l'estragon (Bio) Riz créole (Bio) Fromage (Bio) Fruits de saison (Bio)	Avocat crevettes sauce aurore Poulet rôti Haricots verts + blé Crème dessert
jeudi 	Potage de légumes Paleron de bœuf Pommes de terre vapeur Fromage Tarte aux fruits	<u>Menu à thème</u> Couleur jaune	Pommes de terre à la mimolette et à la ciboulette Filet de dinde (Bio) à la tomate Salsifis Gâteaux/Anniversaires de novembre
vendredi 	Quiche au fromage Poisson citron Epinards à la crème Fruits de saison	<u>Végétarien :</u> Salade de lentilles Omelette aux champignons Salade verte - Fromage Crêpes au sucre	Cake aux légumes Sauté de porc aux olives Semoule Fromage Ananas au sirop

OR.F : Origine France

VBF : Viande de Bœuf Française

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Produits de saison : Crosne - Mâche - Poireau - Pomme Granny - Chou-fleur - Carotte - Pissenlit - Poire Conférence - Chicorée - Pomme Golden - Citron - Banane - Champignon de Paris - Citron vert - Brocoli - Ail - Potiron - Oignon - Cèpe - Noisette - Figue - Chou de Bruxelles - Céleri rave - Fenouil - Raisin - Navet - Chou pommé - Epinard - Poire Comice - Papaye - Endive - Cresson - Persil - Clémentine.
 Pour les repas sans porc, un repas de substitution sera proposé à chaque fois.

Menus susceptibles d'être modifiés en raison des contraintes d'approvisionnement.