



MENU DU 10 AU 14 NOVEMBRE

semaine 46	lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
HORS D'ŒUVRE 		pomelos pain de poisson friand frisée saucisse sèche betterave paté de campagne	paté de campagne pomelos museau pommes de terre frisée surimi	pain de poisson œuf mayonnaise céleri rave salade de gésiers carottes râpées pomelos	pomelos salade de tomates concombre à la crème charcuterie frisée lardons salade de choux blanc
	cuisse de canette filet de poisson fromages variés	boulettes de bœuf  travers de porc marinés pâtes poêlée de légumes fromages variés yaourt nature sucré yaourt aromatisé yaourt bio	croissant au jambon  basse cote grillée  blé aux légumes haricots beurre fromages variés yaourt nature sucré yaourt aromatisé yaourt bio	 paella omelette sauce tomate riz brunoise de légumes fromages variés yaourt nature sucré yaourt aromatisé yaourt bio fromage blanc	filet de poisson pané  crumble de filet de poisson poêlée ratatouille Boulgour aux légumes fromages variés yaourt nature sucré yaourt aromatisé yaourt bio entremet
PLATS ET LEGUMES 					
PRODUITS LAITIERS 					
DESSERT 	fruit compote de pommes	fruit compote de pommes mousse noix de coco	fruit compote de pommes crème dessert	fruit compote de pommes  cookies	fruit compote de pommes liégeois à la vanille

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

REPAS DU SOIR		salade de tomates cubes de poisson meunière gratin de choux st paulin fruit	frisée surimi fagotini au jambon de parme emmental compote de pêches	betteraves tarte aux fromages salade verte camembert crème dessert	



Plat
Végétarien



BIO



Viande
Française



Appellation
d'origine
contrôlée



Label
Rouge



Appellation
d'Origine
Protégée



Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Indication
Géographique
Protégée



Pêche
Durable



**Cuisiné
Maison**