

# Menus du 6 au 10 novembre

**Légende:**

























- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT BIO
- PRODUIT PÊCHE DURABLE
- PRODUIT RÉGIONAL
- PRODUIT LABELLISÉ

Lundi 6 novembre	Mardi 7 novembre	Mercredi 8 novembre	Jeudi 9 novembre	Vendredi 10 novembre
<p>Taboulé à l'orientale (semoule BIO)  </p> <p>Médailлон de merlu sauce ciboulette  </p> <p>Petits pois BIO  </p> <p>Fromage frais à tartiner </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte vinaigrette à l'échalote  </p> <p>Tajine de boeuf </p> <p>Carottes à l'étuvée  </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Mousse au chocolat</p>		<p>Céleri façon rémoulade  </p> <p>Saucisse de Strasbourg Ketchup</p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Verre de lait </p> <p>Moelleux à la vanille du chef </p>	<p>Macédoine de légumes </p> <p>Pennes BIO gratinées aux 3 fromages du chef  </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison </p>

# Menus du 13 au 17 novembre

api

**Légende:**  
 CUISINES PAR NOS CHEFS  
 PRODUIT BIO  
 PRODUIT LABELLISÉ  
 PRODUIT REGIONAL  
 PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 13 novembre	Mardi 14 novembre	Mercredi 15 novembre	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre
Betteraves vinaigrette à la framboise  Omelette BIO sauce ketchup cuisinée   Potatoes Saint Nectaire AOP   Compote pomme BIO  	Salami pur porc et cornichons Poisson blanc meunière  Flageolets au jus  Yaourt régional vrac sucré  Fruit de saison 		Chou rouge et pommes en salade   Sauté de veau sauce Marengo   Haricots verts BIO   P'tit Louis Flan nappé caramel	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes   Bolognaise de boeuf du chef  Coquillettes BIO   Emmental BIO râpé  Fruit de saison 

 Nos viandes de bœuf, veau, porc et volaille sont garanties origine France

# Menus du 20 au 24 novembre



**Légende:**

- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT BIO
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT RÉGIONAL
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 20 novembre	Mardi 21 novembre	Mercredi 22 novembre	Jeudi 23 novembre	Vendredi 24 novembre
Salade de lentilles	Concombre au basilic		Potage de potiron	Mélange façon coleslaw
Rôti de porc LR sauce Dijonnaise	Cordon bleu de dinde		Poisson frais du marché sauce rougail	Chili sin carne
Haricots beurre	Carottes Vichy		Blé BIO pilaf	Riz BIO créole
Vache qui rit BIO	Yaourt aromatisé		Fromage blanc et miel	Cantal AOP
Gaufre de Liège	Fruit de saison		Fruit de saison	Flan au chocolat



Nos viandes de bœuf, veau, porc et poulet sont garanties origine France.

# Menus du 27 novembre au 1er décembre

**Légende:**

- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT BIO
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT RÉGIONAL
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Mercredi 29 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 1er décembre
Salade de pommes de terre	Oeuf dur et mayonnaise		Panais râpé sauce façon cocktail	Pomelos et sucre
Blanc de poulet sauce au curry	Carottes et pois chiche à l'orientale		Beignet de calamars	Allumette de porc façon carbonara
Chou fleur BIO	Semoule BIO doré		Duo de courgettes sautées	Coquillettes BIO
Fromage à tartiner	Bleu d'Auvergne		Crème anglaise	Emmental râpé BIO
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison		Gâteau au chocolat du chef	Compote pomme BIO

Nos viandes de bœuf, veau, porc, agneau sont garanties origine France