

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3 nov.  Salade de mâche et croûtons Rôti de bœuf  sauce échalote, riz  Emmental  Fruit frais de saison --- • Goûter : céréales, lait nature, compote pommes / fraise 	4 nov.  MENU VÉGÉTARIEN Coleslaw Omelette aux herbes, poêlée de légumes campagnarde Yaourt nature sucré Mousse au chocolat --- • Goûter : pain / fromage, jus d'orange 100% pur jus 	5 nov. Betteraves  vinaigrette Filet de lieu  à l'estragon, beignet de brocolis Cantal  Éclair au chocolat --- • Goûter : palet breton pur beurre, yaourt aromatisé, fruit frais de saison	 6 nov. Friand au fromage Sauté de porc aux herbes, butternut et pommes de terre rôties Fromage blanc Fruit frais de saison --- • Goûter : biscuit chocolat, yaourt aux fruits, jus multifruit	7 nov. Radis beurre Émincé de poulet sauce tomate, pâtes  Gouda  Crème dessert caramel  --- • Goûter : madeleine aux pépites de chocolat, laitage, fruit de saison
 10 nov. Salade d'endive Colin d'Alaska pané  et sauce citronnée, poêlée de légumes Yaourt nature sucré  Crème dessert vanille --- • Goûter : pain + confiture, lait nature, compote pommes / banane	 11 nov. ARMISTICE DE LA 1 ^{re} GUERRE MONDIALE 	12 nov.  MENU VÉGÉTARIEN Velouté Dubarry  (chou-fleur) Bolognaise végétarienne, linguine Camembert Compote de pommes / fraise --- • Goûter : moelleux fourré fraise, yaourt fruit mixé, fruit frais de saison 	13 nov.  Salade de rutabaga, pomme et miel Steak de veau  , sauce BBQ, frites Édam Fruit frais de saison --- • Goûter : mini cake aux pépites de chocolat, petit-suisse aux fruits  , jus multifruit	14 nov. Quiche emmental Frittata aux champignons, haricots verts persillés Fromage frais  Crumble pommes / poires  --- • Goûter : petit-beurre, laitage, fruit frais de saison 
 17 nov. Carottes râpées  Filet de dinde à la crème, poêlée de légumes rustiques Bleu d'Auvergne Pomme cuite au caramel --- • Goûter : pain + beurre, lait nature, compote de pommes	18 nov. Chou chinois vinaigrette Filet de colin sauce beurre blanc, pommes de terre sautées Yaourt aromatisé Compote de poire --- • Goûter : barre marbré yaourt nature + sucre, jus d'orange 100% pur jus 	19 nov. Segments pamplemousse, demi pamplemousse + sucre Tajine d'agneau  aux pruneaux, semoule  au jus et légumes couscous Saint-Nectaire Fruit frais de saison --- • Goûter : pain + confiture, yaourt aux fruits, jus de pomme 100% pur jus 	 20 nov.  MENU VÉGÉTARIEN Macédoine de légumes  CE2 (mayonnaise) Paella végétarienne Petit-suisse sucré Crème dessert pistache --- • Goûter : palmier, lait chocolaté, fruit frais de saison	21 nov. Velouté courgette  crème Philadelphia Sauté de porc aux échalotes, Haricots beurre  Saint-Paulin Fruit frais de saison  --- • Goûter : viennoise nature, laitage, compote de fruits pommes / poire
24 nov. Betteraves  vinaigrette Émincé de poulet sauce Tikka Massala, brocolis  Tome grise Fruit frais de saison --- • Goûter : céréales, lait nature, compote pomme / banane 	25 nov. Coleslaw Rôti de dinde  sauce dijonnaise, pâtes  Babybel Crème dessert caramel --- • Goûter : gaufrette vanille, petit-suisse sucré, fruit frais de saison 	26 nov. Velouté de poireaux  Dos de lieu au beurre, poêlée de panais et courges Yaourt nature + sucre Fruit frais de saison --- • Goûter : gaufre liégeoise, yaourt brassé banane, jus multifruit 	27 nov. Radis et beurre Sauté de bœuf  sauce provençale, röstis Chèvre Compote pommes / poire --- • Goûter : croissant, yaourt aux fruits, jus d'orange 100% pur jus	 28 nov.  MENU VÉGÉTARIEN Chou rouge  rémoulade et mimolette Chili sin carne, riz  Petit-suisse aux fruits Flan pâtissier --- • Goûter : pain + chocolat, laitage, fruit frais de saison

Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.