

# Menus du 6 au 10 novembre

## Légende :



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

# Menus du 13 au 17 novembre

**Légende :**



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

# Menus du 20 au 24 novembre

## Légende :



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

# Menus du 27 novembre au 1er décembre

## Légende :



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