

## Semaine du 3 au 7 novembre, le chef vous propose

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri mayonnaise	Potage à la tomate	Salade de tomate maïs avocat	Pâté de foie* local (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	Riz complet, sauce tomate et fromage (plat complet végétal)	Rôti de porc *	Chili sin carne	Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		Trio de légumes  d'hiver (pdt, carotte, navet)	Tortilla de blé	
LAITAGE	Mimolette à la coupe	Yaourt sucré	Fondu Président	Carré de l'Est
DESSERT	Mousse au chocolat	Madeleine	Coupelle pomme abricot	Gâteau du chef au citron



Les produits locaux

=

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim préparé par notre chef



## Semaine du 10 au 14 novembre, le chef vous propose



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de semoule,	F	Crudités BIO vinaigrette	Chou blanc mayonnaise
PLAT PROTIDIQUE	Cœur de colin sauce champignons	E	Tartiflette*  (plat complet)	Feuilleté au chèvre
ACCOMPAGNEMENT	Butternut et pommes de terre	R		Coquillettes
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	I		Meule de Bray BIO
DESSERT	Fruit	E	Compote pomme banane en poche (EGALIM)	Fruit
Préparation contenant a	u moins un ingrédient Egalim	Préparé par notre chef	Les produits locaux	

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit!





## Semaine du 17 au 21 novembre, le chef vous propose



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Terrine de campagne* locale	Crudités BIO vinaigrette	Salade de boulgour (boulgour, concombre, tomate)	Potage aux  légumes
PLAT PROTIDIQUE	Pilon de poulet grillé	Cœur de colin sauce Andalouse	Rôti de bœuf	Flan de lentilles corail
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO	Frites	Chou-fleur BIO  béchamel	Choux de Bruxelles
LAITAGE	Fromage bûchette		Emmental à la coupe	Camembert
DESSERT	Donut sucré	Petit suisse aromatisé et madeleine	Pêche au sirop (en boîte)	Liégeois vanille
Préparation contenant au	u moins un ingrédient Egalim	Préparé par notre chef	Les produits locaux	







## Semaine du 24 au 28 novembre, le chef vous propose



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)	Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Coquillettes au jambon* (plat complet)	Dos de colin sauce Aurore	Flan de brocolis au fromage	Langue de bœuf sauce charcutière
ACCOMPAGNEMENT		Riz	Lentilles cuisinées	Pommes vapeur
LAITAGE	Yaourt sucré	Emmental à la coupe	<b>Q</b>	Fondu Président
DESSERT	Madeleine marbrée	Fruit BIO	Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot	Gâteau au yaourt du chef
Préparation contenant a	u moins un ingrédient Egalim	Préparé par notre chef	Les produits locaux	



