

<u>JOUR</u>	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>	<u>LEGUMES</u>	<u>FROMAGE</u>	<u>DESSERT</u>
<i>Animation organisée par les enfants de la maternelle Pauline Kergomard autour de la pomme</i>					
Lundi 14 octobre	Carottes râpées à la pomme	Jambon braisé	Haricots beurre	Brie bio	Iles flottantes
Mardi 15 octobre	Entrées diverses	Sauté de poulet fermier aux épices douces	Gratin dauphinois maison	Tome de brebis	Pommes bio
Jeudi 17 octobre	Brocolis/quinoa vinaigrette	Tarte aux trois fromages (emmental, chèvre, mozzarella)		Fruits de saison	Gâteau sec
Vendredi 18 octobre	Concombre vinaigrette	Pâtes à la carbonara		Emmental	Glace à la pomme

<u>JOUR</u>	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>	<u>LEGUMES</u>	<u>FROMAGE</u>	<u>DESSERT</u>
Lundi 04 novembre	Salade aux dés de fromages/jambon	Mijoté de bœuf au pain d'épice	Carottes persillées bio	Petit suisse bio	Madeleine
Mardi 05 novembre	Haricots verts bio en vinaigrette	Œuf béchamel à la tomate avec des frites bio		Gouda	Fruits de saison
Jeudi 07 novembre	Céleri rémoulade bio	Saucisse de veau	Lentilles bio	Camembert	Tarte aux poires maison
Vendredi 08 novembre	Radis rose/ beurre	Poisson blanc à l'oseille	Pommes de terre vapeur	Fromage à tartiner	Yaourt aux fruits bio

<u>JOUR</u>	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>	<u>LEGUMES</u>	<u>FROMAGE</u>	<u>DESSERT</u>
Lundi 11 novembre	Férié				
Mardi 12 novembre	Macédoine à la parisienne (dés de jambon/fromage)	Blanquette de dinde forestière	Riz bio	St Paulin bio	 Fruits de saison
Jeudi 14 novembre	Carottes râpées à la marocaine (orange, pois chiches, raisins)	Joue de porc confite	Choux fleurs gratinés bio	Tome Catalane	Gâteau au jus d'orange maison
Vendredi 15 novembre	Betteraves vinaigrette	Omelette de PDT bio		Yaourt à boire	Fruits de saison