



Lundi 22 novembre		Mardi 23 novembre		Jeudi 25 novembre		Vendredi 26 novembre	
<ul style="list-style-type: none"> •Velouté poireaux et artichauts à la crème •Salade de Céleri rave au surimi •Salade de petit épautre aux légumes et fruits secs 		<ul style="list-style-type: none"> •Bouchées à la Reine aux champignons •Crêpes façon «Bonne Maman» •Quiche saumon fumé asperges 		<ul style="list-style-type: none"> •Velouté d'endives au maroilles •Salade de riz ananas, crevettes et coco •Charcuterie de tradition 		<ul style="list-style-type: none"> •Tartare de betteraves rouges aux herbes •Salade de pois-chiches bios et raisins à la cannelle •Duo de carottes rapées à l'orange 	
Sauté d'épaule de porc fermier «Label Rouge» en curry et son riz madras aux fruits		Carbonade de boeuf flamande, carottes au pain d'épices et purée de pomme de terre maison au lait bio	 	Sausisse de Morteau IGP et son gratin de pommes de terre au morbier AOP, salade de scarole à l'huile de noix	 	Risotto de légumes verts au parmesan : «petits pois, courgettes, asperges vertes»	
<ul style="list-style-type: none"> •Yaourts fermiers de waben •Yaourts bios nature ou aux fruits •Fruits de saison bios 	 	<ul style="list-style-type: none"> •Fromages affinés AOP et IGP •Fruits de saison bios 	 	<ul style="list-style-type: none"> •Yaourts bios au choix •Poire façon Belle Hélène •Crème de marron speculos, mascarpone 		<ul style="list-style-type: none"> •Pâtisseries au choix •Yaourts au choix bios et fermiers •Fruits de saison bios 	
Lundi 29 novembre		Mardi 30 novembre		Jeudi 2 décembre		Vendredi 3 décembre	
<ul style="list-style-type: none"> •Potage cultivateur •Salade d'avocat, orange et gambas à l'aneth •Salade de lingots blancs au confit de canard 		<ul style="list-style-type: none"> •Quiche Butternut •Feuilleté Hot Dog •Ficelle Picarde gratinée •Cake compté, noix et lard 		<ul style="list-style-type: none"> •Terrine Périgourdine •Taboulé aux légumes et citron •Sardines fines aux herbes 		<ul style="list-style-type: none"> •Velouté St Germain aux pois cassés •Tartare de céleri rave aux noix •Salade d'endives aux agrumes 	
Filet de dinde, crème d'épinards, tagliatelles.		Sauté de veau au chorizo, poivrons et piment d'espelette, riz pilaf		Sauté de paleron de boeuf charcutière, duo de carottes étuvées en brunoise et pommes vapeur persillées		•Parmentier végétal de pommes de terre et légumes gratinés, salade de saison	
<ul style="list-style-type: none"> •Yaourts bios natures ou aux fruits •Fromage blanc isigny et sa compotée de fraises •Fruits de saison 		<ul style="list-style-type: none"> •Fromages affinés AOP •Fruits de saison bios 		<ul style="list-style-type: none"> •Mousse fraise •Clafoutis abricot •Crème citron meuringuée •Fruits de saison bios 		<ul style="list-style-type: none"> •Pâtisseries «Maison» •Fruits de saison Bio •Yaourts au choix 	

les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement



Menu Végétarien



Produits Bio



Label MCS
Marine Stewardship Council



Les Viandes de France



Les labels de qualité

Label Rouge, Appellation Originée Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie