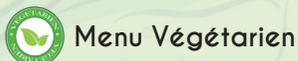




Lundi 8 novembre		Mardi 9 novembre		Jeudi 11 novembre		Vendredi 12 novembre	
<ul style="list-style-type: none"> •Velouté de petits pois et courgettes bio à la crème •Salade de carottes jaunes à l'orange bio •Salade Bretonne gribiche 		<ul style="list-style-type: none"> •Mini tresse aux 3 fromages •Quiche forestière «Maison» •Focaccia lard fumé/emmental «Maison» 				<ul style="list-style-type: none"> •Salade de scarole aux noix •Salade de conchilies à la provençale •Céleri rémoulade au surimi 	
Cœur de Longe de Porc, gratin dauphinois, pois à la Française, sauce aux trompettes des Maures		Pain de viande de boeuf, sauce tomate, beignets de choux-fleurs et pétales de pommes de terre				Rosti de pommes de terre et son burger végétal, salade de saison	
<ul style="list-style-type: none"> •Yaourts natures bio •Yaourts aux fruits •Fruits de saison bananes et pommes bio 		<ul style="list-style-type: none"> •Fromages affinés AOP •Salade de fruits frais au jus d'orange bio •Fruits de saison pommes et bananes bio 				<ul style="list-style-type: none"> •Pâtisseries «Maison» •Yaourts bio natures et fruits •Fruits de saison pommes, bananes, oranges bio, clémentines, kiwis 	
Lundi 15 novembre		Mardi 16 novembre		Jeudi 18 novembre		Vendredi 19 novembre	
<ul style="list-style-type: none"> •Crème Dubarry bio •Salade Coleslaw •Rillettes de thon «Maison» 		<ul style="list-style-type: none"> •Saucisson pistaché en brioché •Croûte forestière •Crêpes façon Bonne Maman 		<ul style="list-style-type: none"> •Salade de pois chiches et courgettes bio à la menthe •Salade de saison, noix et roquefort •Ananas et céleri à la vinaigrette de mangue 		<ul style="list-style-type: none"> •Salade de carottes aux graines de courges •Velouté de poireaux à la crème •Salade de Betteraves rouges 	
Sauté de cerf aux airelles, panais et carottes jaunes confits, gratin de pomme de terre forestier		Filet de dinde à la crème d'estragon, carottes étuvées au beurre et pommes frites		Cassoulet Toulousain «Maison»		Gratin d'agnolotti aux sept fromages et salade verte	
<ul style="list-style-type: none"> •Yaourts fermiers de Waben •Yaourts natures bio •Fromage blanc à la vanille •Fruits de saison bio 		<ul style="list-style-type: none"> •Fromages affinés AOP •Fruits de saison bananes, pommes et oranges bio, clémentines et kiwis 		<ul style="list-style-type: none"> •Pêche framboisine •Crème panna cotta cassis •Ile flottante caramel orange •Fruits de saison bio •Yaourts aux fruits 		<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



Les Viandes de France



Les labels de qualité
Label Rouge, Appellation Origine Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie