










	Du 3 au 4 novembre	Du 7 au 13 novembre	Du 14 au 20 novembre	Du 21 au 27 novembre
LUNDI		<u>MENU BIO</u> Salade de betterave bio Bœuf bourguignon bio  Semoule bio  Fromage bio Fruit bio	Carottes râpées  Sauté de poulet chasseur  Beignet de salsifis Fromage Crème dessert chocolat	Céleri vinaigrette Filet de colin meunière et citron Haricots verts sautés Fromage Gâteau au yaourt « maison »
MARDI		Salade de chou kouki Escalope de poulet au jus  Purée de carottes Fromage blanc nature Gâteau à la châtaigne	Jambon blanc et cornichon (Jambon dinde cornichon) Blanquette de colin aux petits légumes Riz Petit suisse nature Fruit	<u>Menu Alternatif</u> Potage de lentilles au cumin Mini raviolis de légumes bio sauce ciboulette  et fromage râpé Fromage blanc « local » Fruit « local »
JEUDI	Salade paysanne  Lasagnes Fromage Compote	Salade de pâtes vénitienne Filet de colin pané Flan de brocolis Fromage Fruit	<u>Menu Lyonnais</u> Salade verte Saucisson à cuire (Pilon de poulet rôti) Cervelle de canuts et pomme vapeur Compote et biscuit	Salade d'endives et dès de gruyère  Sauté de porc dijonnaise (Sauté de dinde) Pommes dauphine Fromage Mousse au chocolat
VENDREDI	Salade de pdt jambon tomate (Sal. de pdt mimosa) Filet de merlu sauce citron Epinards béchamel Yaourt nature Fruit	<u>Férié</u>	Taboulé Boulettes de bœuf au jus  Gratin de courge Fromage Fruit	Pizza mozzarella  Pot au feu et ses légumes Yaourt aromatisé Fruit

