













Menu de la semaine du 12 au 16 novembre 2018

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Potage courgettes BIO et vache qui rit	Duo de haricots rouges et maïs	Salade Batavia sauce vinaigrette 	Salade iceberg aux maïs BIO 	Saucissons assortis
<u>Plat</u>	Nuggets de volaille plein filet Salade Batavia  Potatoes	Omelette Courgettes poêlées  Pâtes BIO	Lasagne de bœuf et petits légumes  (plat complet)	Cappelletis aux 5 fromages	Poisson pané Duo de brocolis et tomates concassées BIO  Purée de pommes de terre
<u>Fromage</u>	Fromage bûchette chèvre	Emmental	Fromage frais carré frais BIO	Brie	Saint Nectaire AOP
<u>Dessert</u>	Fromage blanc confiture de fraise 	Pommes 	Fruits 	Desserts de poires (compote)	Brownie 



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français