

* plat à base de porc	Hors d'œuvre	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	Goûter
Lundi 6	Salade de blé BIO et brunoise de légumes	Dés de filet de poisson MSC aux trois herbes (ciboulette, basilic, persil)	Gratin de brocolis	Camembert	Fruit	Jus de pomme Yaourt aromatisé Gaufrette fourrée vanille
Mardi 7	Chou rouge BIO, vinaigrette de framboise	Boulettes de bœuf charolais sauce origan & tomate	Riz BIO	Pavé demi-sel	Compote pomme / abricot allégée en sucre	Lait demi écrémé Pétales de maïs sucrés Fruit
Mercredi 8	Œuf dur et mayonnaise	Sauté de dinde sauce façon kebab	Purée de pommes de terre	Petit blanc au lait entier et sucre	Fruit BIO	Jus de raisin Pain Kiri
Jeudi 9	Velouté de potiron, carottes & orange Nouveauté	Ravioles ricotta épinards sauce veloutée au basilic	Vache qui rit	Mousse au chocolat au lait	Jus d'orange Pain Confiture	
Vendredi Mission anti-gaspi n°1 10	Salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne	Bœuf bourguignon	Haricots verts	Barraton de chèvre	Fruit	Jus multifruits Petit fromage frais nature sucré Madeleine coquille
Samedi						
Dimanche						
Lundi 13	Cervelas* et cornichons	Filet de hoki MSC sauce marseillaise	Purée de potiron	Saint-Nectaire AOP	Flan au ch. Bernard	Jus de raisin Pain Tablette de chocolat au lait
Mardi 14	Salade de lentilles aux oignons rouges	Cordon bleu de volaille	Epinards BIO en branches sauce béchamel	Brie	Fruit BIO	Jus d'orange Petit fromage frais aromatisé Pain au lait
Mercredi 15	Chou blanc BIO sauce cocktail	Rôti de bœuf charolais au jus moutardé	Torsades BIO	Samos	Compote tous fruits allégée en sucre	Jus de pomme Fromage blanc nature et sucre Petits beurre au chocolat
Jeudi 16	Salade verte, vinaigrette de noix	Omelette sauce tomate	Frites au four	Rondelé à la fleur de sel	Fruit	Lait demi écrémé Etoile fourrée abricot Purée de pommes
Vendredi 17	Céleri BIO râpé sauce méridionale	Saucisse fumée *	et ses légumes façon potée (chou, pdt, carottes)	Yaourt nature au lait entier et sucre	Cake du chef à la noix de coco	Jus de multifruits Pain Six de Savoie
Samedi						
Dimanche						
Lundi 20	Taboulé à la semoule BIO	Carbonade de bœuf	Haricots beurre	Carré de Ligueil	Fruit BIO	Jus de pomme Petit fromage frais sucré Cookies tout chocolat x 2
Mardi Amuse-bouche 21	Houmous de pois-chiches et petits pois Effeillé d'endives, crème ail & fines herbes Nouveauté	Rôti de porc* sauce arrabiata (tomate, poivrons)	Purée de pommes de terre	Petit Moulé nature	Crème dessert parfum vanille	Jus d'orange Pain Pâte à tartiner au chocolat
Mercredi 22	Carottes BIO râpées aux agrumes	Pavé de colin sauce poulette (moules, citron, champignons, crème)	Petits pois BIO à l'étuvée	Yaourt aromatisé BIO	Eclair au chocolat	Lait demi écrémé Riz soufflé au chocolat Fruit
Jeudi 23	Potage du géant (haricots verts et épinards) Nouveauté	Cuisse de poulet rôtie froide et ketchup du chef	Gnocchettis	Fromage blanc BIO nature et sucre	Fruit	Jus multifruits Pain Délice de Camembert
Vendredi 24	Riz BIO niçois	Beignets de calamars et tranche de citron	Gratin de chou-fleur BIO	P'tit Cabray pur chèvre	Cocktail de fruits au sirop	Jus de raisin Yaourt aromatisé Mini-roulé fraise
Samedi						
Dimanche						
Lundi 27	Salade Coleslaw (chou blanc BIO et carottes BIO)	Pâtes cavatappis	à la bolognaise au bœuf charolais	Coulommiers	Fruit	Jus de pomme Yaourt aromatisé Brownie
Mardi Personnalise ton plat! 28	Crêpe au fromage	Gratin d'œufs durs	aux Epinards BIO en branches sauce béchamel	Cantadou ail & fines herbes	Compote de pommes allégée en sucre et Riz soufflé au chocolat ou Brisures de speculaks	Jus d'orange Pain Miel
Mercredi 29	Chou chinois BIO	Blanquette de veau sauce crème champignons	Riz BIO	Fournols	Fruit BIO	Jus multifruits Petit fromage frais aromatisé Brioche tressée
Jeudi 30	Salade verte, vinaigrette huile d'olive & citron	Echine demi-sel* à la dijonnaise	Lentilles mijotées	Saint-Bricet	Flan parfum vanille nappé de caramel	Lait demi écrémé Pétales de blé au chocolat Purée de pomme / pruneau
Vendredi 1er déc	Duo de céleri rave BIO et branche	Filet de colin pané frais et tranche de citron	Confit de carottes BIO	Yaourt aromatisé BIO	Gâteau moelleux du chef à la fleur d'oranger	Jus de raisin Pain Gelée de groseilles
Samedi						
Dimanche						

Local
BIO
BIO & Local
Extrascolaire
Jour férié

la cantine pas pareille

