

Semaine
du 3 au 7 novembre

Lundi

Betteraves bio aux noix et
emmental
Spaghettis bolognaises végétales
Pomme bio

Mardi

Travelodge*
Boeuf aux carottes
Île flottante

Mercredi

Salade aveyronnaise
Poulet au pesto
Carottes bio
Crème dessert au chocolat

Jeudi

Céleri, carottes rémoulade
Rôti de porc à la sauge*
Purée de panais
Gâteau ardéchois maison

Vendredi

Velouté carottes, patates douces
Poisson à la bordelaise
Riz créole bio
Camembert
Clémentine bio

Semaine
du 10 au 14 novembre

Lundi

Salade, lardons, croûtons*
Crumble mexicain
Compote de poires

Mardi

FÉRIÉ

Mercredi

Betteraves bio au comté
Spaghettis bio à la bolognaise
Ananas bio

Jeudi

Velouté potiron panais
Sauté de dinde à la dijonnaise
Flageolets, haricots verts
Crème dessert au chocolat

Vendredi

Chou-fleur, niçoise d'hiver
Brandade de poisson bio
Tomme fermière
Poire

Les parents peuvent déjeuner
au restaurant scolaire moyennant une participation
et en réservant au 02 96 74 36 60

Semaine
du 17 au 21 novembre

Lundi

Carottes sauce tartare
Pâtes au pesto et pistaches
Fromage blanc bio

Mardi

Potage crécy
Hachis de veau
Petits pois
Raisin bio

Mercredi

Carottes sauce tartare
Pâtes rustiques*
Glace à la vanille bio

Jeudi

Potage de légumes
Saucisse grillée*
Lentilles
Banane bio

Vendredi

Chou rouge au comté
Poisson, moutarde à l'ancienne
Riz bio valencienne
Crème dessert à la vanille

*plat contenant du porc

Semaine
du 24 au 28 novembre

Lundi

Potage poireaux, pommes de terre
Poulet chasseur
Confit d'haricots et carottes
Petit Dononais
Clémentine bio

Mardi

Chou, saumon fumé
Boeuf à l'italienne
Pâtes fraîches bio
Yaourt bio

Mercredi

Velouté carottes, lentilles
Chili végétarien
Camembert
Clémentine bio

Jeudi

Salade verte, emmental
Couscous, patates douces
Île flottante

Vendredi

Potage de potimarron
Filet de poisson, velouté de tomate
Riz créole bio
Banane bio