

lun 31 oct	mar 01 nov	mer 02 nov	jeu 03 nov	ven 04 nov
			 Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise
			Cordon bleu de volaille	Dos de colin sauce crevettes
			Petits pois	Riz
			 Mi-chèvre	Six de savoie
			Compote Pommes	Flan pâtissier Maison 

lun 07 nov	mar 08 nov	mer 09 nov	jeu 10 nov	ven 11 nov
Betteraves vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	 Chou chinois râpé vinaigrette	Potage de légumes	FÉRIÉ
Aiguillettes de poulet à la mexicaine	Paupiette de veau sauce chasseur	Poisson Meunière au citron	Saucisse - Lentilles (Plat complet) 	
Pommes rissolées	Haricots verts	Epinards béchamel	 Emmental	
Chanteneige	 Camembert	Yaourt aromatisé	 Emmental	
Mousse au chocolat	 Fruit frais 	Galette bretonne 	Crumble Pomme pâtissière 	

lun 14 nov			mer 16 nov	jeu 17 nov	ven 18 nov
Terrine de légumes sauce cocktail			Pâté de campagne	Taboulé	Concombre vinaigrette
Lasagnes bolognaise			Wings de poulet	Rôti de porc sauce chorizo	Steak haché de cabillaud sauce aurore
Salade verte			Ratatouille	Carottes persillées	Mousseline de brocolis
 Carré de Ligueil			Les frippons	 Tome des pyrénées	Yaourt nature sucré
Flan nappé caramel			Compote Pomme Banane	 Fruit frais 	Galette GOULIBEUR

lun 21 nov	mar 22 nov	mer 23 nov	jeu 24 nov	ven 25 nov
Salade de haricots verts	Pâté de foie	Velouté de Potiron	Roulade de surimi	Céleri rémoulade 
Sauté de porc à l'ancienne	Steak haché sauce barbecue 	Gratin savoyard à la volaille	 Poulet vallée d'Auge	Poisson pané citron
Purée	Chou-fleur persillé	Salade verte	Farfalles	Printanière de légumes
Chantailou	 Brie	Croc'lait	Velouté aux fruits	 Edam
 Fruit frais 	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Boudoirs	Ile flottante

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

 **PRÉPARATION DE FACON TRADITIONNELLE ET DESSERTS MAISON**

 **CRUDITÉS DE SAISON**

 **NOUVEAUTÉS**

 **FROMAGES A LA COUPE**

 **LES FRUITS CONSOMMÉS AVEC LA PEAU SERONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

