



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p><b>04/11/2024</b> Steak haché de bœuf Macaroni BIO au beurre et râpé Saint-Môret Banane  <i>Goûter : yaourt à boire et compote pomme mirabelle</i></p>	<p><b>05/11/2024</b> Macédoine mayonnaise Filet de poulet au jus Poêlée ratatouille BIO Petit suisse nature BIO  <i>Goûter : pain, chocolat tablette et pomme bio</i></p>	<p><b>06/11/2024</b> Salade niçoise Colin sauce nantua Riz créole BIO Yaourt nature BIO PAIN DE CAMPAGNE BIO  <i>Goûter : biscottes, samos et clémentine</i></p>	<p><b>07/11/2024</b> <b>MENU VEGETARIEN</b> Salade verte et brie Tajine végétarien aux pois chiches et légumes / Semoule BIO Compote pomme fraise  <i>Goûter : yaourt nature bio et petit beurre</i></p>	<p><b>08/11/2024</b> Nuggets de poisson Haricots blancs sauce tomate Vache-qui-rit BIO Compote de pomme  <i>Goûter : fromage blanc nature bio et boudoirs</i></p>
<p><b>11/11/2024</b>  <b>FERIE</b></p>	<p><b>12/11/2024</b> Filet de poulet au jus Printanière de légumes Emmental Orange PAIN AUX CEREALES BIO  <i>Goûter : fromage blanc bio et pomme</i></p>	<p><b>13/11/2024</b> <b>MENU VEGETARIEN</b> Salade de lentilles Lasagnes épinards mozzarella Petits suisses nature BIO  <i>Goûter : gressins, tartare nature et compote pomme poire</i></p>	<p><b>14/11/2024</b> Escalope de dinde à la crème Purée de potiron Samos Pomme  <i>Goûter : yaourt nature bio et madeleine</i></p>	<p><b>15/11/2024</b> Gratin de poisson à la slovène Boullgur BIO safrané Comté AOP Poire  <i>Goûter : petit suisse nature bio, confiture de fraise et banane</i></p>
<p><b>18/11/2024</b> Emincé de bœuf sauce chinoise Pommes de terre vapeur Tomme noire Pomme PAIN DE CAMPAGNE BIO  <i>Goûter : pain, chocolat tablette, lait et compote pomme poire</i></p>	<p><b>19/11/2024</b> <b>MENU VEGETARIEN</b> Salade verte et edam Chili sin carne Riz BIO Clémentine  <i>Goûter : compote pêche et mini roulé fraise</i></p>	<p><b>20/11/2024</b> Salade de haricots verts et maïs Hachis Parmentier Yaourt brassé aux fruits mixés BIO  <i>Goûter : pain, vache-qui-rit et compote pomme mirabelle</i></p>	<p><b>21/11/2024</b> Steak haché de veau aux olives Carottes BIO persillées Babybel BIO Compote pomme abricot  <i>Goûter : petit suisse nature bio et banane</i></p>	<p><b>22/11/2024</b> Salade de pois chiches Filet de colin meunière et citron Gratin de courgettes BIO Yaourt nature BIO et confiture  <i>Goûter : gressins, kiri et pomme</i></p>
<p><b>25/11/2024</b> Sauté de dinde à la crème Polenta gratinée BIO Bûche du Pilat Poire  <i>Goûter : fromage blanc nature bio et banane</i></p>	<p><b>26/11/2023</b> Sauté de veau marengo Galettes de légumes Fromage Pomme PAIN AUX CEREALES BIO  <i>Goûter : pain, chavroux et compote pomme fraise</i></p>	<p><b>27/11/2024</b> Filet de poulet à la crème Jeunes carottes au jus Tomme blanche Banane  <i>Goûter : yaourt nature bio et poire</i></p>	<p><b>28/11/2024</b> <b>MENU VEGETARIEN</b> Carottes râpées Quiche aux 3 fromages Poêlée ratatouille Fromage blanc nature bio  <i>Goûter : pain, chocolat tablette et clémentine</i></p>	<p><b>29/11/2024</b> Colin à la napolitaine Riz créole BIO Saint Nectaire AOP Poire  <i>Goûter : compote de pomme et prince chocolat</i></p>