

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 07/11 au 11/11	<p><u>Céleri rémoulade</u> <u>Sauté de porc</u> Riz blanc C Yaourt aromatisé bio</p>	<p><u>Quiche lorraine</u> Escalope de dinde Petits pois C Crème dessert</p>	<p>Œuf dur <u>Lasagnes à la bolognaise</u> Salade verte Yaourt nature sucre</p>	<p>ARMISTICE</p>
Du 14/11 au 18/11	<p><u>Salade de pâtes au thon</u> Pintade Haricots verts C Fromage <u>Compote de pommes</u></p>	<p><u>Betterave rouge crue</u> Rôti de bœuf Pommes de terre sautées Tomme Viennois au chocolat</p>	<p><u>Tarte au camembert</u> Dos de cabillaud Chou-fleur Crêpe chantilly</p>	<p>MENU VEGETARIEN <u>Potage de légumes</u> Spaghettis lentilles Saint-nectaire Pomme</p>
Du 21/11 au 25/11	<p>Île de la REUNION</p> <p>Accras de morue <u>Rougail saucisses</u> Riz Brochette d'ananas</p>	<p>Rosette petit beurre Poulet Petits pois carottes C Petit suisse aux fruits</p>	<p><u>Purée d'avocat aux crevettes</u> Poisson pané S Riz basmati (P-S) Fromage <u>Tarte aux prunes</u></p>	<p><u>Carottes râpées</u> Steak haché Haricots verts C Fromage Banane</p>

Légendes : **(PS)** : Produits Secs (pâtes, riz ...)
(S) : Surgelé / **(C)** : Conserve

Fait maison Produit cuisiné Produits locaux
 (Sous réserve d'approvisionnement)

Le Maire,
 Jean-Luc BONNET

Validé par une diététicienne du Club Nutritionnelles,



EARL FARNIER Didier (fruits et légumes)
 Saveurs fermières (fruits et légumes)
 BALLAT Fabrice (boucherie)
 BEYRAND (poissonnerie)
 NOUAILLAS (volailles)
 GAEC EYRICHINE la Ferme Matiolsa (volailles)