

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04/11 au 08/11	Radis rouge petit beurre demi-sel Steak haché Flageolets C Fromage bio Fruit	Potage de légumes Bœuf bourguignon Frites Yaourt à boire	Rosette cornichon Poisson du jour Ratatouille C Coquillettes PS Fromage Compote de pommes	Carottes râpées Pizza 3 fromages Salade Petit suisse Tarte fine aux poires
Du 11/11 au 15/11	Férialé	Betterave rouge crue Rôti de bœuf Lentilles Fromage blanc bio et sa madeleine	Tarte au camembert Poisson du jour Chou-fleur Raisin	Brocolis vinaigrette Chakchouka Pommes de terres vapeur Yaourt aromatisé Fruit
Du 18/11 au 22/11	C Avocat aux crevettes Raviolis au bœuf gratinés Salade Ananas au sirop	Salade de riz Poulet basquaise Petits pois carottes C Poire	Choux verts vinaigrette Poisson pané S Purée de patates douces Fromage Cookies	Pamplemousse Blanquette de haricots blancs Blé Petit suisse Madeleine aux fruits
Du 25/11 au 29/11	Œuf dur Rôti de porc Riz PS Fromage Kiwi	Radis noir petit beurre demi-sel Poulet Pommes de terre sautées aux herbes de provence Yaourt aromatisé bio	Mâche en salade Poisson du jour Beignets de brocolis S Fromage Fruit	Choux blancs vinaigrette Spaghettis à la bolognaise végétale Yaourt nature sucre

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

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

Le Maire,
Jean-Luc




Validé par Mme GRANET Diététicienne

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