

	08 au 12/11/2021	15 au 19/11/2021	22 au 26/11/2021	29/11 au 3/12/2021
<b>Lundi</b>	<p>Carottes râpées BIO à la vinaigrette Wings de poulet SV : Beignets de calamars Gratin de légumes Cake du chef aux pépites de chocolat</p>	<p>Sauté de porc à la sauce tomate SV : Couscous végétarien Semoule BIO Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Salade de pépinettes au pistou et au Grana Padano AOP Haricot vert BIO à l'ail Merlu sauce aurore Fruit de saison</p>	<p>Bolognaise de bœuf SV : Bolognaise végétale Coquillettes BIO Gouda Purée pomme-vanille</p>
<b>Mardi</b>	<p>Lieu sauce persane Pommes de terres sautées Carré Purée de pommes BIO</p>	<p>Steak haché de bœuf sauce brune SV : Quenelles sauce mornay Jardinière de légumes BIO Fraidou Eclair au chocolat</p>	<p>Chou chinois à la vinaigrette Chili sin carne Riz BIO Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>Salade de lentilles BIO à la vinaigrette Colin sauce citron Carottes au beurre Petit fromage frais</p>
<b>Jeudi</b>	<p>FERIE</p>	<p>Gratin de lentilles, patates douces, oignons et emmental Yaourt nature</p>	<p>Cocktail de jus de fruit Hot dog de volaille et sauce barbecue du chef SV : hot dog stick mozzarella et sauce barbecue du chef Potatoes Compote du chef façon pomme d'amour</p>	<p>Radis beurre Omelette BIO du chef au fromage Petits pois Tarte aux pommes</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Tortelloni aux 4 fromages et à la sauce basilic Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison</p>	<p>Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique Emincé dinde au jus SV : Lieu sauce crème Purée de potiron et pomme de terre Lacté saveur vanille</p>	<p>Sauté de bœuf au curry SV : Marmite de poisson sauce curry Chou-fleur BIO persillé Tomme noire Gaufre au sucre</p>	<p>Potage du chef de potiron et fromage fondu Rôti de dinde froid SV : Lieu sauce persane Pomme de terre rissolées et ketchup Fruit de saison BIO</p>