

Vacances scolaires				
lundi 28 octobre 2019	mardi 29 octobre 2019	mercredi 30 octobre 2019	jeudi 31 octobre 2019	vendredi 1 novembre 2019
<p> Betteraves BIO locales vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier </p> <p>Brandade de poisson </p> <p>Fromage fondu président</p> <p>Clémentines</p>	<p>Salade de Thon et Maïs</p> <p>Tortellinis sauce tomate basilic</p> <p> Steak de colin sauce citron & coquillettes</p> <p>Brie pointe BIO </p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p> Taboulé à la semoule BIO </p> <p>Omelette nature</p> <p> Haricots verts BIO</p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Ananas frais</p>	<p>Duo de carottes jaunes & orange</p> <p> Galette italienne</p> <p>Mélange de légumes et brocolis</p> <p>Yaourt brassé BIO à la banane </p> <p>Cookies au cacao</p>	FÉRIÉ
lundi 4 novembre 2019	mardi 5 novembre 2019	mercredi 6 novembre 2019	jeudi 7 novembre 2019	vendredi 8 novembre 2019
<p>Laitue Iceberg</p> <p>Paupiette de veau sauce milanaise</p> <p>Blanquette de colin</p> <p>Pommes smile</p> <p>Croc'lait</p> <p>Compote pomme banane BIO </p>	<p>Concombres BIO vinaigrette </p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>Montboissier BBC </p> <p>Pomme locale </p>	<p>Mélange fraîcheur</p> <p> Emincé de poulet au caramel</p> <p>Pavé du fromager</p> <p>Chou-fleur BIO béchamel </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p> Carottes râpées BIO locales maison </p> <p> Escalope de blé panée</p> <p> Petits pois BIO braisés</p> <p>Fromage blanc nature sauce fraise</p> <p>Biscuit nappé chocolat BIO </p>	<p>Maïs vinaigrette</p> <p> Aioli de poisson MSC</p> <p>& ses légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane BIO </p>
lundi 11 novembre 2019	mardi 12 novembre 2019	mercredi 13 novembre 2019	jeudi 14 novembre 2019	vendredi 15 novembre 2019
FÉRIÉ	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p> Sauté de dinde à la crème</p> <p> Steak de colin MSC sauce tomate</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Fromage blanc nature + sucre (kg)</p> <p>Poire locale </p>	<p>Salade de mâche</p> <p> Sauté d'agneau sauce curry</p> <p> Pavé de merlu sauce aurore</p> <p> Carottes BIO locales vichy </p> <p>Saint paulin </p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Iceberg & œuf dur local </p> <p>Omelette aux fines herbes </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de poires BIO </p>	<p>Velouté de champignons </p> <p> Poissonnette MSC</p> <p>Ratatouille & riz</p> <p>Yaourt brassé fraise BIO </p> <p>Pomme locale </p>
lundi 18 novembre 2019	mardi 19 novembre 2019	mercredi 20 novembre 2019	jeudi 21 novembre 2019	vendredi 22 novembre 2019
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Haché de bœuf au jus</p> <p>Croq veggie fromage</p> <p>Epinards BIO à la crème </p> <p>Fraidou</p> <p>Cake aux pommes "maison" </p>	<p>Courgettes râpées al pesto</p> <p> Penne BIO méli mélo </p> <p><i>(oignons, tomates, fenouil, petits pois, haricots blanc et basilic)</i></p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Yaourt velouté aux fruits</p>	<p> Salade de boulghour bio à l'orientale </p> <p> Escalope de poulet sauce berycy</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Banane sauce chocolat</p>	<p>Mélange crudités </p> <p> Sauté de porc sauce diable</p> <p> Colin MSC à la brésilienne</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Petit suisse nature BIO et sucre </p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Salade d'haricots vert BIO </p> <p>Timbale de la mer sauce nantua</p> <p> Purée de pomme de terre locales BIO </p> <p>Cœur de dame</p> <p>Clémentines</p>
lundi 25 novembre 2019	mardi 26 novembre 2019	mercredi 27 novembre 2019	jeudi 28 novembre 2019	vendredi 29 novembre 2019
<p>Bâtonnets de surimi & mayonnaise</p> <p> Blé BIO lentilles et maïs </p> <p><i>(Julienne de légumes, oignons, tomates)</i></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Salade d'endives, pomme, noix et vinaigrette caramel</p> <p>Sauté de dinde sauce champignons</p> <p>Moules et fruits de mer blanquette</p> <p>Purée de céleri & potiron</p> <p> </p> <p>Moelleux au potiron </p>	<p>Perles du Nord</p> <p>Boulettes de bœuf dijonnaise</p> <p>Cubes de saumon sauce normande</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Saint nectaire AOC </p> <p>Chou vanille</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Spirales BIO carbonara </p> <p>*Spirales BIO houmous </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Clémentines</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p> Pavé mariné MSC sauce vierge</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Poire locale </p>