




Semaine du 6 au 10 Novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pâté Cornichon	Vermicelle	Brandade de Poisson	Crudités BIO
Steack de veau	Tortillas	Salade BIO	Saucisse de Toulouse
 Flageolets BIO	Ratatouille de légumes BIO	 Fromage BIO	Lentilles BIO
Fruit de saison BIO	Crème dessert BIO	Eclair	Yaourt BIO




Semaine du 13 au 17 Novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Crudités BIO de saison	Poisson meunière	Velouté de légumes BIO	Crudités BIO
Œufs BIO Florentine	 Riz BIO	Friand à la viande	Rôti de dinde aux pruneaux
Epinards BIO	Fromage BIO	 Salade BIO	Purée de légumes BIO
Donuts	Fruit de saison BIO	Flan Caramel	Yaourt BIO

Semaine du 20 au 24 Novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Paupiettes de poisson	Crudités BIO	Potage de légumes BIO	Repas des Enfants
Boulgour BIO	Egrené de bœuf	Feuilleté de Champignons	
Fromage BIO	 Gratin de pommes de terre BIO	Salade BIO	
Compote BIO	Fruit de saison BIO	Œufs au lait BIO	

Semaine du 27 Novembre au 1er Décembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Toast de fromage BIO au miel	Œufs BIO à la tomate	Crudités BIO	Vermicelle BIO à la tomate
Rôti de porc	Légumes de saison BIO	Escalope de volaille à la crème	Croissant au jambon
Haricots blancs	Fromage BIO	Pâtes BIO	
 Yaourt BIO	Gateau roulé à la confiture	 Fruit de saison BIO	Salade BIO
			Crème dessert BIO

Fournisseurs : Viandes Boucherie de Saint Seurin Volailles Christophe Marceteau Légumes BIO Les Jardins de la Menoue
Yaourts Fromage La Ferme des Jarouilles Esturgeons Prunier Esturgeon

Les menus peuvent changer en fonction des approvisionnements

En vert menus sans viande

En rouge plats cuisinés Maison

En vert BIO ou Local