

## MENU SEMAINE DU 05 NOVEMBRE AU 09 NOVEMBRE 2018

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>PATE DE LAPIN local</b>	<b>CAROTTES RAPEES BIO</b>	<b>BETTERAVES ROUGE BIO</b>	<b>POTAGE DE POTIRON du potager</b>
Plat principal	<b>SPIRALE BIO A LA BOLOGNAISE BIO</b>	<b>EMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS</b>	<b>SAUCISSE DE PORC BIO</b>	<b>FILET DE MERLU MEUNIERE</b>
Accompagnement	<b>GRUYERE RAPE</b>	<b>DUO DE HARICOTS</b>	<b>PUREE POMMES DE TERRE BIO PUREE DE BUTTERNUT du potager</b>	<b>SEMOULE DE COUSCOUS BIO</b>
Produit laitier		<b>ST NECTAIRE</b>	<b>CHEVRE</b>	<b>FROMAGE BLANC BIO</b>
Dessert	<b>POIRE</b>	<b>COMPOTE DE POMMES</b>	<b>POMME BIO</b>	

## MENU SEMAINE DU 12 NOVEMBRE AU 16 NOVEMBRE 2018

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>BREBIS EMENTAL</b>	<b>THON MAIS</b>	<b>VELOUTE DE BUTTERNUT DU POTAGER</b>	<b>MOUSSE DE SARDINES maison</b>
Plat principal	<b>PENNE REGATE BIO AU SAUMON FACON CARBONARA</b>	<b>ROUGAILLE BIO</b>	<b>COTE DE PORC SAUCE CURRY</b>	<b>SEMOULE COUSCOUS BIO AUX LEGUMES BIO</b>
Accompagnement	<b>PARMESAN</b>	<b>RIZ THAI BIO COURGE DELICATA du potager</b>	<b>PETITSS POIS BIO</b>	<b>SAUCE LENTILLES CORAILS BIO</b>
Produit laitier		<b>CAMEMBERT</b>	<b>TOME DE VACHE BIO</b>	<b>YAOURT BIO A LA VANILLE</b>
Dessert	<b>BOUILLIE DE SEMOULE BIO</b>	<b>POMME BIO cuite au four</b>	<b>KIWI</b>	<b>COOKIES maison</b>

## MENU SEMAINE 19 NOVEMBRE AU 23 NOVEMBRE 2018

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>POTAGE DE LEGUMES</b>	<b>ŒUFS BIO MAYONNAISE BIO maison</b>	<b>GALETTE DE POMMES DE TERRE BIO AU FROMAGE</b>	<b>POMME BIO EMENTAL SALADE</b>
Plat principal	<b>DOS DE CABILAUD</b>	<b>AIGUILLETTE DE POULET A LA PROVENCALE</b>	<b>ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE</b>	<b>STEAK HACHE SAUCE POIVRE HARICOTS VERTS BIO</b>
Accompagnement	<b>POMME DE TERRE BIO</b>	<b>POLENTA BIO</b>	<b>FLAGEOLETS BIO</b>	
Produit laitier	<b>YAOURT BIO AU SUCRE DE CANNE</b>	<b>COMTE</b>	<b>BRIE</b>	
Dessert		<b>ORANGE</b>	<b>POMME BIO</b>	<b>CREPES BIO</b>

*Viande bovine d'origine française*

*Cuisine faite à base de produits frais, de saison, local et introduction de produits bios dans les menus.*

*Téléphone : 02.97.39.64.77*