










































Période du 07 novembre au 04 décembre 2022

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 07 AU 13.11.22		SALADE DE BETTERAVES 	SALADE VERTE ET CROUTONS 	ROSETTE ET CORNICHON	
		GOULACH DE BŒUF  	SAUTÉ DE VOLAILLE VF SAUCE MOUTARDE 	RONDO TOMATE 	
		POMMES VAPEUR 	PURÉE DE BROCOLIS 	TORTIS 	FERIE
		YAOURT NATURE SUCRÉ	YAOURT FERME DU BERTHOU 	TARTARE AIL ET FINES HERBES	
		FRUIT DE SAISON 	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 14 AU 20.11.22		CONCOMBRE MAIS 	SOUPE DE COURGE 	COLESLAW	SALADE VERTE 
		CUISSE DE POULET ROTIE	ROTI DE PORC	POISSON PANÉ 	STEAK HACHÉ
		CAROTTES BRAISÉES 	LENTILLES 	PURÉE PDT ET CHAMPIGNONS 	FRITES 
		YAOURT AROMATISÉ	REBLOCHON	YAOURT NATURE SUCRÉ	YAOURT AROMATISÉ 
		MADELEINE ET NUTELLA	POMME 	COMPOTE	POIRE

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 21 AU 27.11.22		CAROTTES RAPÉES 	SALADE DE LENTILLES 	POTAGE DE LÉGUMES 	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX 
		BOULETTES VEAU 	OMELETTE	TARTIFLETTE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE 
		SEMOULE 	POELÉE DE LÉGUMES 	-	PUREE DE PATATES DOUCES
		KIRI	FROMAGE 	YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	FROMAGE BLANC 
		COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON 	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU ANNIVERSAIRE 

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 28.11 AU 04.12.22		SALADE DE POMMES DE TERRE 	SALADE VERTE ET CROUTONS 	POTAGE DE LEGUMES 	CHOU CHINOIS ET CAROTTES 
		ŒUFS À LA FLORENTINE 	BLANQUETTE DE VEAU 	CUISSE DE POULET VF RÔTIE 	BOULETTE D'AGNEAU 
		-	RIZ 	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS 
		YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE A LA COUPE 	YAOURT FERME DU BERTHOU 	EMMENTAL 
		COMPOTE 	CRUMBLE POIRE 	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE

Légende :



Repas végétarien



BIO



Produits locaux



Préparation "maison"



Viande de porc / Bœuf français

pêche responsable



Label rouge



Produits "fermiers"



AOP AOC IGP

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

