

Menu Semaine du : 3 au 7 novembre

LUNDI

fêtons les Hubert

MARDI

fêtons les Charles Borromée

MERCREDI

fêtons les Sylvie

JEUDI

fêtons les Léonard

VENDREDI

fêtons les Carine

CHOU ROUGE LOCAL



CELERI LOCAL REMOULADE



ENDIVES LOCALES AUX
POMMES LOCALES



VELOUTE DUBARRY
(CHOU-FLEUR)

PÂTÉ DE CAMPAGNE

OEUF DUR MAYONNAISE

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

SALADE DE POMMES DE
TERRE LOCALES



BOULETTES À L'AGNEAU
SAUCE TOMATE

BOULETTES FROMAGÈRES



[PASTA BOX POULET PESTO](#)

[ESCALOPE DE VOLAILLE PANEE](#)

FILET DE MERLU MSC
SAUCE CITRON



MARMITE DU PÊCHEUR AU
COLIN MSC



SAUTÉ DE BOEUF AU CURRY

[PASTA BOX 3 FROMAGES](#)

[PASTA BOX CHAMPIGNONS](#)

[POISSON PANE](#)

CHIPOLATAS SAUCE AUX
HERBES

SEMOULE

ÉCRASÉ DE POMMES DE
TERRE LOCALES



[GRATIN DAUPHINOIS](#)

FONDUE DE POIREAUX À LA
CRÈME

HARICOTS VERTS

PETITS POIS

[PETIT POIS CATOTTES](#)

[PUREE DE PATATES DOUCES](#)

COEUR DE BLÉ

FRUIT DE SAISON

YAOURT FRUITS

FROMAGE BLANC SUCRÉ

CAKE À LA NOIX DE COCO
DU CHEF



FRUIT DE SAISON

DONUTS

FRUIT DE SAISON

FRUIT DE SAISON

YAOURT AROMATISÉ

FLAN NAPPÉ CARAMEL

[* Production élèves](#)

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien

