



## MENUS INTERNAT

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (lorsque cette dernière n'est pas régionale).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
PIZZA  <b>BETTERAVES BIO A LA CORIANDRE</b> 	RADIS & BEURRE  SURIMI MAYONNAISE	POIS CHICHES A L'ORIENTALE  SALADE COMPOSEE		
ESCALOPE DE PORC REGIONAL SAUCE MOUTARDE 	<b>FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON</b> 	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	FERIE	
PUREE DE CAROTTES  <b>TORTIS BIO</b> 	BLE  TOMATES PROVENCALES	HARICOTS BEURRE PERSILLES  RIZ		
CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES		
PETITS SUISSES AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CREME CATALANE		
FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## MENUS INTERNAT

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (lorsque cette dernière n'est pas régionale).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	AVOCAT MAYONNAISE	CHOU ROUGE AUX POMMES	TARTE AUX POIREAUX	
SALADE DE TOMATES ET MAIS	POTAGE DE LEGUMES	MOUSSE DE CANARD	SALADE DE CONCOMBRE, TOMATE & CHEVRE	
QUICHE AU FROMAGE	BOULETTES D'AGNEAU AU CURCUMA	DOS DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE 	HAMBURGER MAISON	
RATATOUILLE	<b>SEMOULE BIO</b> 	<b>MACARONIS BIO</b> 	FRITES	
BLE PILAFF	LEGUMES COUSCOUS	POEELE MERIDIONALE	GRATIN DE LEGUMES FRAIS	
CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	CHOIX DE FROMAGE & LAITAGE	CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	
POIRE POCHEE A LA VANILLE	FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## MENUS INTERNAT

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (lorsque cette dernière n'est pas régionale).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
SALADE D'ARTICHAUTS	MORTADELLE	SALADE VERTE AU JAMBON	<b>BETTERAVES BIO ENVINAIGRETTE</b> 	
SALADE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE D'AVOCATS	
SAUMON A LA CREME	ROTI DE PORC SAUCE POIVRE 	COUSCOUS 	PIZZA	
PETITS POIS AUX OIGNONS	POEELE DE LEGUMES	<b>SEMOULE BIO</b> 	COURGETTES SAUTEES	
BLE PILAFF	BOULGOUR	LEGUMES COUSCOUS	FRITES	
CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	
FRUIT DE SAISON	MOUSSE COCO	FRUIT DE SAISON	GATEAU MARBRE	
ABRICOTS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT	CREME DESSERT CAMEL	

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## MENUS INTERNAT

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (lorsque cette dernière n'est pas régionale).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 01 décembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
SALADE VERTE A LA FETA	<b>CELERI BIO EN REMOULADE</b> 	SAUCISSON & cornichon	SALADE DE POIS CHICHES	
CREPE AU FROMAGE	FRIAND AU FROMAGE	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE	
QUICHE SAUMON & EPINARDS 	SAUTE DE PORC REGIONAL AUX OLIVES 	CROISSANT AU JAMBON	KEBAB	
HARICOTS VERTS	SPAGHETTIS	CHOU-FLEUR PERSILLE	Frites	
BLE PARFUME	SALSIFIS PERSILLES	PENNE	PETITS POIS	
CHOIX DE FROMAGES ET LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES ET LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	CHOIX DE LAITAGES & FROMAGES	
CREME DESSERT A LA VANILLE	SALADE DE FRUITS AU SIROP	<b>BANANE BIO</b> 	FRUIT DE SAISON	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL	COMPOTE	

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# MENUS INTERNAT

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (lorsque cette dernière n'est pas régionale).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
SALADE AUX AGRUMES	SALADE DE PATES PERLES ET SURIMI	RILLETES DE PORC	ENDIVES AU BLEU	
SALADE DE BROCOLIS	SALADE VERTE AUX CROUTONS	<b>CAROTTES BIO RAPEES A L'ORANGE</b> 	FRIAND A LA VIANDE	
<b>FILET DE COLIN MSC AUX CAPRES</b> 	ROTI DE VEAU REGIONAL AU JUS 	OMELETTE	CROQUE MONSIEUR	
COEURS DE BLE	HARICOTS BEURRE	BLETTES A LA TOMATE	POMMES SAUTEES	
CHOU-FLEUR PERSILLE	MELANGE 5 CEREALES	BLE	BROCOLIS	
CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	
POIRES AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	
FRUIT DE SAISON	FAR BRETON	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





## MENUS INTERNAT

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (lorsque cette dernière n'est pas régionale).



 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

### SOIREE PIZZA !

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
<b>TABOULE (semoule bio)</b>  CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE DE CONCOMBRE AUX OLIVES FRIAND AU FROMAGE	PATE DE CAMPAGNE CHOU ROUGE EN VINAIGRETTE	REPAS DE NOEL	
SAUTE DE PORC AU CAMEL  ENDIVES BRAISEES	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CREME <b>SEMOULE BIO</b>  FONDUE DE POIREAUX	PILONS DE POULET REGIONAL  GRATIN DE COURGETTES FLAGEOLETS		
CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES & LAITAGES		
<b>BANANE BIO</b>  COMPOTE DE POMMES	COMPOTE PATISSERIE	CREME AU CAMEL FRUIT DE SAISON		

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.