

LUNDI

MARDI

MERCREDI








JEUDI

VENDREDI







Du 5 au 9
Novembre 2018

 Céléri rémoulade	Rillettes de sardines		Salade de pâtes poivrons maïs	Salade boulgour légumes
 Filet de poulet à la crème	 Chipolatas		 Emincé de dinde à la moutarde	Pavé de saumon sauce citron*
Brocolis	 Lentilles		Poireaux pommes de terre	Haricots beurre
Mimolette			 Camembert	
Compote de pêche	Fruits de saison*		Fruits de saison*	 Fruits de saison*








Du 12 au 16
Novembre 2018

Salade mâche noix	Sardines à la tomate		Chou fleur rémoulade	Taboulé oriental
 Lamelles de kebab dinde	 Hachis parmentier		 Blanquette de dinde	Pavé de hoki* sauce fenouil
Frites	 Salade verte		 Carottes	Gratin de chou fleur
			Samos	Emmental
 Compote de pommes	Fruits de saison*		Beignet framboise	 Fruits de saison*

Du 19 au 23
Novembre 2018

Betteraves cuites vinaigrette et comté 	 Potage de légumes		Pâté de campagne	Carottes râpées
Escalope de soja	Cordon bleu		 Sauté de poulet basquaise	Pâtes au thon*
 Purée de potiron	Ratatouille		Riz pilaf	
			Vache qui rit 	Emmental
Yaourt à boire au soja	Eclair au chocolat		 Fruits de saison*	Fruits de saison*

Du 26 au 30
Novembre 2018

Potage de poireaux	Salade endives mimolette jambon		Salade haricots verts œufs 	Salade de mâche croutons maïs
 Jambon grillé	 Poulet rôti		 Emincé de bœuf à la tomate	Blanquette de poisson*
 Semoule de couscous	Petits pois carottes		Purée de navets 	Riz créole
			Bodiche Vendéenne	Reblochon
Fruits de saison*	 Yaourt nature sucré		Fruits de saison*	Cocktail de fruits



* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

En fonction des animations du CPIE sur vos restaurants le menu sera modifié : thème de l'animation, **les épinards**

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)