








Semaine du 6 au 10 Novembre 2017



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves	Céleri rémoulade		 Carottes râpées	Velouté de poireaux et pommes de terre
Cappeletti aux 5 fromages sauce aurore	Escalope de veau hachée (100% veau)		Gigot d'agneau aux amandes 	Filet de colin sauce provençale 
	Petits pois et pommes de terre		 Semoule	Riz aux petits légumes (carottes, navets, poireaux, céleri)
Crème chocolat et son biscuit	Saint Morêt fraidou		Fromage blanc	Camembert Brie
 Pomme Golden	Banane		Fourrandise au chocolat	Orange

 Innovation Culinaire	 Agriculture Biologique	 Produits Locaux	 Production maison	
 Bœuf Race à viande	 Label Rouge	 Pêche durable	 Viande bovine française	
  Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique				
				(menu proposé sous disponibilité des produits)