

Lundi 02 Décembre	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06	Informations
<p>Salade Coleslaw</p> <p>Emincé de Bœuf aux Olives Semoule Parfumée</p> <p>Vache Qui Rit</p> <p>Pomme</p>	<p>Rillettes du Mans</p> <p>Aiguillettes de Poulet au Cidre Torti 3 Couleurs</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Orange</p>	<p>Salade Verte et Croutons</p> <p>Gratin Franc Comtois</p> <p>Salade de Fruits Biscuits</p>	<p>Potage aux Légumes Oubliés *</p> <p>Colin Meunière</p> <p>Poêlée de Brocolis à la Crème</p> <p>Comté</p> <p>Kiwi</p>	<p>*Panais/Potirons/Topinambour/Carottes</p>
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13	<p>*Pommes de Terre/Thon/Œuf Dur/Olives Noir</p>
<p>Friands Fromage</p> <p>Veau Marengo Haricots Plat Tomates</p> <p>Clémentines</p>	<p>Carottes Râpées</p> <p>Gratin de Macaronis Aux Légumes Grillés</p> <p>Brie</p> <p>Eclair</p>	<p>Salade du Pêcheur*</p> <p>Poitrine de Porc Roti Petits Pois</p> <p>Ossau Iraty</p> <p>Yaourt Chocolat</p>	<p>Soupe de Potimarron</p> <p>Dos de Merlu Sauce Aurore Blé</p> <p>Tomme Grise</p> <p>Banane</p>	
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20	<p>Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur Végétariens Pêches Durable Locaux BIO</p>
<p>Choux Fleur en Vinaigrette</p> <p>Paupiettes de Veau Coquillettes</p> <p>Ptit Louis</p> <p>Fromage Blanc Vanille</p>	<p>Soupe Poireaux / Pdt</p> <p>Sauté de Poulet au Curry Haricots Beurre</p> <p>Camembert</p> <p>Poire</p>		<p>Salade de Riz</p> <p>Flan de Patates Douce Beignets frits de Légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Clémentines</p>	

N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.