

Semaine du 3 au 4 novembre		Semaine du 7 au 10 novembre		Semaine du 14 au 18 novembre		Semaine du 21 au 25 novembre		
Lundi	<p>Quand je serai grand, je serai ...</p> 	Lundi	<p>Chou blanc en salade Filet de poulet au jus Lentilles mijotées Yaourt nature BIO et sucre BIO Pomme au four</p>	Lundi	<p>Salade de blé à l'orientale Escalope viennoise Haricots verts BIO persillés Tomme Blanche RhôneAlpes Fruit</p>	Lundi	<p>Macédoine de légumes Brandade de poisson maison Faisselle BIO et sucre BIO Fruit</p>	
Mardi		Mardi	<p>Œufs durs mayonnaise Filet de poisson sauce crème Jardinière de légumes Petit fromage frais RhôneAlpes Fruit BIO</p>	Mardi	<p>Radis beurre Steak haché Gratin de blettes Petit Vercorain BIO Brioche aux pralines</p>	Mardi	<p>Betteraves crues râpées Grignottes de poulet BIO Brocolis meunière Carré frais RhôneAlpes Gaufre liégeoise</p>	
Jeudi	<p>Radis beurre Tomates farcies et sauce tomate Blé Plateau de fromages RhôneAlpes Compote pommes BIO</p>	Jeudi	<p>Betteraves BIO en salade Filet de poisson sauce citron Purée de pois cassés Fromage blanc nature RhôneAlpes Fruit</p>	Jeudi	<p>Salade de saison Tartiflette(Porc)* / Tartiflette de volaille** Compote de pommes BIO Carottes râpées BIO Filet de poisson sauce paëlla Riz commerce équitable Yaourt nature et sucre commerce équitable Crème façon brûlée maison</p>	Jeudi	<p>Salade verte BIO Spaghetti à la carbonara**(volaille) Brique de vache RhôneAlpes Compote de poires Cake maison au potiron Filet de poisson sauce corail Petit pois BIO Yaourt nature RhôneAlpes Fruit</p>	
Vendredi	<p>Salade de pâtes BIO Filet de poisson sauce basquaise Carottes fraîches sautées aux oignons Faisselle RhôneAlpes Fruit</p>	Vendredi	<p>11 nov</p>		Vendredi	<p>Carottes râpées BIO Filet de poisson sauce paëlla Riz commerce équitable Yaourt nature et sucre commerce équitable Crème façon brûlée maison</p>	Vendredi	<p>Salade verte BIO Spaghetti à la carbonara**(volaille) Brique de vache RhôneAlpes Compote de poires Cake maison au potiron Filet de poisson sauce corail Petit pois BIO Yaourt nature RhôneAlpes Fruit</p>
Semaine du 28 novembre au 2 décembre		Semaine du 5 au 9 décembre		Semaine du 12 au 16 décembre		<p style="font-size: 2em; text-align: center;">JOYEUX NOËL A TOUS</p> 		
Lundi	<p>Radis beurre Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Semoule Petit fromage Frais RhôneAlpes Fruit</p>	Lundi	<p>Pomelos rose Sauté de bœuf aux 4 épices Torti et râpé St Félicien RhôneAlpes Crème dessert BIO au chocolat</p>	Lundi	<p>Salade mexicaine Omelette BIO Mousseline de potiron Tomme Blanche RhôneAlpes Fruit</p>			
Mardi	<p>Maïs en salade Pané volailler au fromage Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Fromage blanc nature RhôneAlpes Fruit BIO</p>	Mardi	<p>Salade de blé à l'orientale Blanquette de colin Haricots verts BIO persillés Yaourt nature RhôneAlpes Fruit</p>	Mardi	<p>Macédoine mayonnaise Steak haché au jus Boullghour et ratatouille Carré frais demi sel RhôneAlpes Fruit BIO</p>			
Jeudi	<p>Kiwi BIO Quenelles en gratin Epinards hachés et croûtons Buchette mélangée RhôneAlpes Fruit</p>	Jeudi	<p>Salade verte Chipolata* / saucisse de volaille Lentilles mijotées BIO Petit Bruchet RhôneAlpes Liégeois vanille</p>	Jeudi	<p>Pamplemousse Rôti de volaille Purée de pommes de terre BIO Faisselle RhôneAlpes Compote de pommes</p>			
Vendredi	<p>Concombre à la menthe Filet de poisson sauce curry Riz safrané Fromage frais de vache BIO Gâteau au citron vert maison</p>	Vendredi	<p>Terrine de légumes Filet de poisson sauce oseille Gratin de pommes de terre et salsifis Carré frais BIO Fruit</p>	Vendredi	<p>Taboulé maison Filet de Cabillaud pané et citron Poêlée de légumes (brocolis, carottes) Yaourt nature BIO et sucre BIO Fruit</p>			

*Plat contenant de la viande de porc **Plat composé donc pas d'accompagnement de légumes
Ces menus vous sont transmis sous réserve de changement dû aux conditions d'approvisionnement