



	Du 5 au 9 Novembre 2018	Du 12 au 16 Novembre 2018	Du 19 au 25 Novembre 2018	Du 26 Novembre au 2 D cembre 2018
LUNDI	Saut de Poulet Chasseur Purée de Carotte du Chef Yaourt Local Nature Kiwi	Salade de haricots verts Lasagnes Flan à la vanille	Velouté de Potiron Omelette au fromage Petits pois au jus Kiwi	Carottes r p es Sauté de Bœuf Strogonoff Beignets de salsifis Yaourt de la Loire à la Ch taigne
MARDI	Salade Verte Choucroute Garnie <u>Spc</u> : Choucroute de poisson Cr me dessert au Chocolat	MENU ALTERNATIF Boulettes (Sarrazin, lentilles et légumes) Purée de carotte et pomme de terre Tomme des Essarts Raisin	Salade Coleslaw Quenelles de brochet à la crème Flan de légumes Gâteau roulé aux framboises du Chef	MENU BIO Haut de cuisse de poulet aux herbes Coquillettes Carr du Tri ves Pomme
JEUDI	 Chou kouki Emincés de Bœuf au Paprika Coquillettes Yaourt Nature	 Salade endives et noix Sauté de porc aux olives <u>Spc</u> : sauté de dinde Pommes noisettes Fromage Blanc nature	Blanquette de dinde Carottes sautées Saint Marcellin Banane	Salade verte Tartiflette et sa charcuterie <u>Spc</u> : tartiflette de volaille Petit suisse nature
MENU SUÉDOIS VENDREDI	Cubes de Saumon sauce aneth Pommes de terre grenaille Petit suisse Nature Tarte Pomme rhubarbe	Filet de Colin Epinards béchamel Picodon Poire	Radis et beurre Steak haché au jus Riz à la tomate Yaourt nature	Filet de poisson meunière et citron Poêlée de légumes Tomme du Chatelard Cl mentine



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.
 Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
 Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.



Pour avoir du **Punch** et une **Bonne santé**
CROQUE DANS 5 FRUITS ou LEGUMES PAR JOUR
 C'est plein de fibres et de vitamines !

Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.