



































			Voyage en Afrique
lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
<p>Taboulé à la semoule bio </p> <p>Roti de boeuf bio et ketchup </p> <p>Petits pois CE2 au jus</p> <p>Buche de chèvre local cendré de la fromagerie Jacquin </p> <p>Poire HVE </p>	<p>Carottes râpées bio vinaigrette </p> <p>Tartiflette végétarienne au fromage à raclette</p> <p>Sablé de Retz</p> <p>Purée de pommes HVE </p>	<p>Salade de lentilles bio et lardons </p> <p>Roti de porc label rouge </p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Tomme grise</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade verte aux croûtons et vinaigrette</p> <p>Emincé de cuisse de poulet sauce Yassa</p> <p>Riz à la sénégalaise</p> <p>Verre de lait bio </p> <p>Gâteau à la banane</p>
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
<p>Férié</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette </p> <p>Filet de colin MSC sauce nantua </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Pomme HVE locale </p>	<p>Carottes bio râpées vinaigrette </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Chou fleur à la béchamel</p> <p>Edam</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Salade batavia et vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>au boeuf bio maison </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Banane bio </p>
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
<p>Céleri bio rémoulade </p> <p>Roti de porc Label Rouge</p> <p>Petits pois CE2 au jus</p> <p>Camembert bio </p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Macédoine CE2 vinaigrette au fromage blanc et curry</p> <p>Omelette</p> <p>Frites</p> <p>Emmental bio </p> <p>Pomme HVE </p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Poisson pané MSC et citron </p> <p>Epinards hachés CE2 à la béchamel</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Poire locale </p>	<p>Salade de pâtes locales Marco Polo </p> <p>Boulettes au boeuf sauce aux épices mexicaines</p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Flan cuisiné par nos chefs</p>
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
<p>Batavia locale et vinaigrette </p> <p>Brandade</p> <p>de colin MSC </p> <p>Gouda bio </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio </p> <p>Roti de boeuf bio et ketchup </p> <p>Carottes CE2 persillées</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Clémentine label global gap </p>	<p>Oeuf dur label MEA mayonnaise </p> <p>Colombo de pois chiches</p> <p>Riz créole</p> <p>Buche de chèvre local cendré de la fromagerie Jacquin </p> <p>Purée de pommes HVE </p>	<p>Potage potiron</p> <p>Sauté de porc label BBC sauce au thym </p> <p>Chou fleur CE2 persillé</p> <p>Chanteneige</p> <p>Banane bio </p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

