















































	Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Entrée	Velouté de Patates Douces ou Salade de Chou, Pommes et Noix ou Rillettes de Lentilles Toast	Velouté de Légumes Salade Pommes de Terre	Bouillon de Pot au Feu ou Carottes Rappées ou Salade Composée Radis Fromage Emmental	Velouté de Courges Cake Butternut ou Salade de Betteraves
	  	  	  	  
Plat principal	Dall de Lentilles	Crumble de Poisson	Parmentier de Bœuf	Emmincé de Volaille à la Crème Thai
	 		 	  
Accompagnement	Riz Créole	Duxelles de Carottes Butternut aux Graines Sarrasin	Ecrasé de Pommes de terre	Duo de Brocolis Carottes Chou Fleur
	  	  	  	 
Produit laitier	Tomme de Petit Mars	Yaourt		Fromage Ail Fines Herbes
	 	 		
Dessert	Compote de Pommes Crumble Breton	Fruit de Saison ou Coupelle de Fruits	Semoule au Lait Nature ou Poire au Miel	Pommes
	  		  	

En cas de nécessité, les menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Toutes nos viandes sont d'origine Française








































Ce menu suit les recommandations du PNNS

La Principale  
M.LEBLOND

Le Chef de Cuisine  
V.LEBAIN

La Gestionnaire  
N.FROMENTIN



	Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
Entrée		Crème de Lentilles aux Lardons ou Salade de Chou Fleur Pommes de Terre ou Macédoine de Légumes d'Hiver Fraîche	Velouté de Carottes ou Houmous de Pois Chiches Pain Grillé aux Graines	Velouté de BLEUE DE HONGRIE ou Salade de Pâtes aux Lardons
		  	  	   
Plat principal		Sauté de Porc à la Dijonnaise de la Ferme du Haut Rocher	Omelette aux Fromage ou Omelette aux Légumes au Four	Tajine de Veau aux Pommes
		  	 	  
Accompagnement	FERIE	Semoule	Pommes de Terre Grenailles Rôties Salade Verte	Mirepoix de butternuts et Patates Douces
			 	  
Produit laitier		Yaourt	Brie	Fromage Blanc Nature ou Confiture
			  	  
Dessert		Fruit de Saison ou Coupelle de Fruits	Moelleux au Fromage Blanc et Pommes Crème Anglaise au Miel ou Nature	Poire ou Pomme
		 	  	  

*En cas de nécessité, les menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.*

*Toutes nos viandes sont d'origine Française*

*Ce menu suit les recommandations du PNNS*

La Principale  
M.LEBLOND

Le Chef de Cuisine  
V.LEBAIN

La Gestionnaire  
N.FROMENTIN