

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
Salade coleslaw à la carotte	Potage de chou fleur	Macédoine mayonnaise	
Roti de dinde à la crème	Gratin de pâtes	<b>Boulettes de boeuf bio</b> <b>sce tomate</b>	
Haricots verts persillés	au fromage	Lentilles au jus	Féié
<b>Crème anglaise locale</b>	Petit Moulé	Petit Cotentin	
Gâteau au yaourt maison	Compote de pommes	Yaourt aromatisé	

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
<b>Betteraves bio locales</b> <b>vinaigrette</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>vinaigrette au jus de citron</b>	<b>Salade Iceberg locale et</b> <b>vinaigrette</b>	Salade de blé carnaval
<b>Marmite de colin MSC et</b> <b>de moules sauce crème</b>	<b>Haut de cuisse de poulet</b> <b>aux champignons</b>	Lasagnes à la	Nuggets végétarien
Pommes vapeur	<b>Frites au four</b>	bolognaise maison	Chou fleur persillé
<b>Petit trôo de la laiterie</b> <b>de Montoire (local)</b>	<b>Tendre Bleu</b>	Edam	Yaourt nature sucré
Flan nappé caramel	<b>Poire locale</b>	Compote de pommes fraises	<b>Pomme locale</b>

*Repas des petits supporters*

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
Carottes râpées vinaigrette	Potage potiron	Pâté de campagne et cornichons	Salade de pâtes tomates et olives
Saucisse fumée	<b>Dahl de lentilles bio</b>	Nuggets de poisson et citron	Pizza au fromage
Purée de brocolis	<b>Riz créole bio</b>	Carottes persillées	<b>Salade iceberg locale</b>
Petit Moulé ail et fines herbes	Petit suisses sucré	Buchette de lait mélangé	Camembert
<b>Orange label Global Gap</b>	Beignet aux pommes	<b>Poire locale</b>	Mousse au chocolat

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
<b>Batavia locale et</b> <b>vinaigrette</b>	Taboulé oriental à la menthe à la semoule	<b>Chou rouge local à la</b> <b>mimolette</b>	Crêpe au fromage
Brandade	<b>Rôti de porc Label</b> <b>rouge aux olives</b>	Sauté de boeuf au paprika	Boulettes tomate mozzarella sauce provençale
<b>de thon et colin MSC</b>	Petits pois cuisinés	<b>Tortis locales au beurre</b>	Brocolis persillés
Gouda	Chantaillou	Emmental râpé	Petits suisses sucrés
Yaourt aromatisé	<b>Pomme locale</b>	Compote pomme abricot	<b>Banane bio</b>

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
<b>Carottes locales râpées</b> <b>vinaigrette</b>	<b>Betteraves locales bio</b> <b>vinaigrette</b>	Potage poireaux pommes de terre	<b>Céleri local rémoulade</b>
<b>Sauté de dinde sauce</b> <b>curry</b>	<b>Parmentier végétarien</b> <b>(lentilles bio)</b>	Cordon bleu	<b>Colin MSC sauce</b> <b>homardine</b>
<b>Haricots verts bio</b> <b>persillés</b>	à la purée de potiron	Jeunes carottes au beurre	Riz créole
Petit cotentin nature	Camembert	Emmental	Buche de lait mélangé
Crème dessert caramel	Yaourt aromatisé	<b>Orange label global gap</b>	<b>Purée de pomme</b>

*Repas de Noël*

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
<b>Salade de pâtes locales</b> <b>Marco Polo</b>	Carottes râpées vinaigrette	<b>Salade iceberg locale à</b> <b>l'emmental</b>	<b>Entrée de noel</b>
<b>Poisson pané MSC et</b> <b>citron</b>	Boulettes de porc sauce dijonnaise	Gratin de pâtes	<b>Sauté de volaille label</b> <b>certifié</b>
Purée de chou fleur	Epinards à la béchamel crémée	au fromage	<b>Pommes pins</b>
Brie	Vache qui rit	Yaourt nature sucré	<b>Clémentines</b>
Kiwi	Flan nappé caramel	Compote de pommes	<b>Buche</b>

lundi 19 décembre	mardi 20 décembre	jeudi 22 décembre	vendredi 23 décembre
<b>Salade de pommes de</b> <b>terre locales</b> <b>piémontaise</b>	<b>Potage de légumes bio</b>	Betteraves vinaigrette	<b>Salade verte locale</b>
Nuggets de volaille	Riz cantonais	Bolognaise de thon	Cheeseburger
<b>Carottes bio</b>	Végétarien	Pommes de terre persillées	Frites
<b>Petit trôo de la laiterie</b> <b>de Montoire (local)</b>	Chanteneige	Camembert	Laitage
Pomme	Yaourt aromatisé	compote	Brownie au chocolat Maison

lundi 26 décembre	mardi 27 décembre	jeudi 29 décembre	vendredi 30 décembre
<b>Carottes locales râpées</b>	<b>Salade iceberg locale au</b> <b>mas</b>	Taboulé oriental à la menthe à la semoule	<b>Betterave bio</b> <b>vinaigrette</b>
Sauté de porc aux olives	Brandade	Tarte aux légumes	<b>Poisson pané MSC et</b> <b>son citron</b>
Brocolis persillés	<b>de colin MSC et thon</b>	<b>Salade batavia locale</b>	Purée de pommes de terre
Petits suisses sucrés	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Fromage
Flan nappé caramel	<b>Banane bio</b>	<b>Orange bio</b>	Clémentines

**Produit local** **Produit bio**

