



Déjeuner Grand Rond

VÉGÉTARIEN				
lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
Carottes râpées vianigrette	Salade verte & emmental		Oeuf mimosa	
Blanquette de poisson MSC aux champignons	Merguez	Sauté de boeuf	Saucisse de Toulouse	Colin MSC à l'aneth
Fenouil braisé	Coquillettes	Brocolis	Salade verte	Carottes au thym
Ecrasé de pomme de terre	Epinards à la crème	Semoule	Lentilles	Riz
		Fromage		Fromage
Donut's	Fruit de saison	Fromage blanc au miel	Pêche au sirop	Compote pomme banane

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Déjeuner Grand Rond



lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
		Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne	
Escalope de dinde sauce crème		Sauté de poulet 	Steak haché sauce barbecue	Nuggets de poisson 
Gratin de chou fleur		Frites	Pomme de terre vapeur	Carottes braisées 
Boulghour		Potiron rôti	Brocolis	Macaroni 
laitage				Fromage
Salade de fruit		Mousse citron	Abricot au sirop	Brownie

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Déjeuner Grand Rond



lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Feuilleté fromage		Radis rose		
Filet de colin MSC au curry 	Sauté de poulet aux olives 	Rôti de porc jus de viande	Haché de veau	Colombo de colin MSC 
Haricot vert à l'oignon	Haricot beurre persillé	Semoule 	Boulgour	Coquillettes 
Blé	Pomme vapeur	Fondue de poireaux	Gratin de blettes	Potiron
	Fromage		Laitage	Fromage
Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraise	Crème dessert	Compote pomme & poire	Quatre quart

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.