



## Semaine du 08 novembre au 12 novembre 2021 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi jour férié	Menu Végétarien
<b>Entrée</b>	Velouté de potiron ou Carottes râpées <b>Bio</b>	Taboulé ou Laitue aux herbes	Concombres à la sauce bulgare ou Tomates <b>Bio</b> mozzarella		Œufs durs mayonnaise <b>Bio</b> ou Frisée aux croûtons
<b>Plat</b>	Cordon bleu (V.F) ou Dos de colin pané	Filet de hoki sauce dieppoise ou Tarte aux poireaux	Sauté de porc (V.F) aux pruneaux ou Saumonette aux câpres		Galette bretonne au fromage <b>Bio</b> ou Steak végétal
<b>Accompagnement</b>	Tortis à la sauce tomate <b>Bio</b> Piperade	Haricots verts persillés <b>Bio</b>	Lentilles vertes Endives braisées <b>Bio</b>		Poêlée campagnarde
<b>Laitage</b>	Yaourt nature <b>Bio</b> ou Mimolette	Fromage blanc <b>Bio</b> ou Edam <b>Bio</b>	Yaourt aux fruits ou Saint Paulin <b>Bio</b>		Dessert au lait d'amande ou Fromage de chèvre
<b>Dessert</b>	Clémentines <b>Bio</b>	Paris Brest ou Fruit frais <b>Bio</b>	Compote poire <b>Bio</b> ou Fruit frais <b>Bio</b>		Pomme <b>Bio</b>

**Bio** : Label produits biologique



: Fait maison



: MSC - Label pêche durable



: IGP Identification Géographique Protégée

Les menus sont établis par le Chef de cuisine selon le Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 visant au respect de nouvelles règles alimentaires.

Ils peuvent faire l'objet de modification pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.