Du 2 au 6 novembre

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5 *Menu végétarien*	Vendredi 6
Salade de pommes de terre et jambon	Velouté de potimarron	Oeufs mimosa	Carottes râpées
Dos de colin Ratatouille	Dinde au curry Quinoa	Pâtes au pesto rouge	Hachis parmentier
Emmental Banane	Petit suisse aux fruits	Mimolette Compote	Crème dessert vanille

Sous réserve de disponibilité des produits

Du 9 au 13 novembre

Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13 *Menu végétarien*
Salade de pâtes	Betteraves vinaigrette	Tartine de rillettes	Velouté de butternut
Sauté de porc Haricots verts	Emincés de veau Flageolets	Dos de colin Carottes vichy	Riz cantonais végétarien
Camembert Poire	Yaourt fermier citron	Comté AOP Orange	Yaourt fermier sucré

Sous réserve de disponibilité des produits

Du 16 au 20 novembre

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20 *Menu végétarien*
Duo carottes/céleri	Potage de légumes	Velouté de potimarron	Salade composée
Poulet Petits pois	Colin sauce tomate Riz 3 saveurs	Saucisse lentilles	Pâtes Ratatouille
Emmental Kiwi	Yaourt fermier cerise	Saint Nectaire Compote	Gâteau aux pommes

Sous réserve de disponibilité des produits

Du 23 au 27 novembre

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27 *Menu végétarien*
Chou chinois	Salade verte maïs dés de fromage	Velouté de poireaux / pommes de terre	Betteraves vinaigrette
Jambon braisé Pois cassés	Emincés de dinde Purée	Colin Epinards à la crème	Chou-fleur à la béchamel et oeuf
Camembert Compote	Yaourt fermier fraise	Comté AOP Banane	Yaourt fermier abricot

Sous réserve de disponibilité des produits

Pain : boulangerie « L'Atelier des gourmets » Frontenay Rohan-Rohan
Yaourts Fermiers : « La Ferme de la Coudre » Dœuil Sur Le Mignon

Les viandes de porc, volaille, veau et bœuf sont d'origine Française

Pâtes et farine BIO : « Les Pâtes d'Ici de Là » St Léger de la Martinière
Viande de Bœuf et Veau BIO : « La Ferme de la Solive » Granzay-Gript
Viande de Porc Bio : « SCEA Biteau Ollereau » de Frontenay R-R
Lentilles vertes et pois cassés BIO : « Ferme de Boussentin » Vouillé