
































LUNDI 6 novembre	MARDI 7 novembre	MERCREDI 8 novembre	JEUDI 9 novembre	 VENDREDI 10 novembre
MENU VEGETARIEN Salade  Croque-Monsieur végété  Yaourt nature sucré Fruit de saison  	Soupe de légumes  Poisson Riz / Légumes  Brownies  Crème anglaise	Œufs durs Tomate farcie Blé Fromage Entremet à la framboise 	Velouté de légumes   Jambon Coquillettes Yaourt de la ferme d'Artemare 	Hachis parmentier    Fromage Mixte de dessert
		Cookies  Jus de fruit		
LUNDI 13 novembre	MARDI 14 novembre	MERCREDI 15 novembre	JEUDI 16 novembre	 VENDREDI 17 novembre
MENU VEGETARIEN Œufs durs Béchamel Epinard / Pomme de terre   Fromage Fruit  	MENU SPORTIF (Thèmes des JO travaillé par Le Grand Pavois) Avocat crevette Saumon Pates Fromage blanc  Miel muesli	MENU CREOLES Soupe de patate douce  Rougail saucisse / Riz  Fromage Ananas au sirop	Velouté de légumes    Bœufs Sauce barbecue Frite  Fruit de saison  	Salade  Ravioli Fruit ou Yaourt aromatisé 
		Gâteau au carambar  Compote		



Aliment Bio



Cuisiné maison



Label rouge



Fruits et Légumes frais (menu susceptible de changer)

NOVEMBRE



LUNDI 20 novembre	MARDI 21 novembre	MERCREDI 22 novembre	JEUDI 23 novembre	VENDREDI 24 novembre
MENU VEGETARIEN Tartiflette végé Salade Clémentine	Soupe de légumes Gratin de choux fleur aux dés de jambon Petit suisse	Betterave Paupiette de dinde sauce au cidre Pates Fromage/Fruit	Velouté de légumes Rôti de porc sauce au camembert Haricot vert Pâtisserie	Taboulé Poisson sauce coco curry Blé / Tomate à la provençale Fromage Mixte de dessert
		Moelleux au chocolat Crème anglaise		
LUNDI 27 novembre	MARDI 28 novembre	MERCREDI 29 novembre	JEUDI 30 novembre	VENDREDI 1 décembre
MENU VEGETARIEN Burger Végé Frite Glace	Soupe de légumes Saucisse de Strasbourg Choux de Bruxelles Pomme de terre Semoule au lait	Charcuterie Poisson pané Carottes au beurre Fromage blanc à la confiture	Velouté de légumes Quenelles sauce ciboulette Brocoli Compote Mini cookies M&M's	Sauté de poulet à la portugaise Riz Fromage Fruit de saison
		Quatre quart Yaourt à boire		



Aliment Bio



Cuisiné maison



Label rouge



Fruits et Légumes frais (menu susceptible de changer)