

LUNDI 6 novembre	mardi 7 novembre	MERCREDI 8 novembre	JEUDI 9 novembre	VENDREDI 10 novembre
croisillon Dubarry (300)	carottes râpées mimosa	SALADE haricots blanc avec et sans lardons 120	SALADE neptune (pdt saumon concombre poivron carotte mayo ciboulette) 200	
salade verte 50	salade verte dés de chèvre 80	salade verts 50	salade verte 80	salade verte 50
salade neptune (surimi riz carottes tomate vinaigrette) (150)	salade comtoise (PDT lardon comté)	ade douceur crudités (concombre tomate maïs fro sc bulgare) 150	cerveelas rémoulade 150	terraine de volaille(250)
chausson de dinde tomate mozzarella 350	palette à la diable (250)	émincé de poulet à l'indienne(150)	filet colin meunière -300	escalope de poulet (300)
servelas alsasien 200	poisson sauce anthe (250)	TOMATE FARCIE (150) porc	coq vin (200)	carbonade flamande (250)
pâtes	bougour aux légumes	haricots verts	gratin de choux-fleurs	pois carées
ratatouille	carottes à crème(vache qui rit)	riz	éby tomates oignons	frites
st nectaire (aop)	brie	VACHE QUI RIT bio	morbier	YAOURT NATURE BRASSE
ortolan	vache qui rit bio (160)	vieux pané	comté	cancoillotte (igp)
entremet (400)	fruits de saison	cookie /gâteau chocolat	barre glacé (450)	gaufre au sucre
fruits		fruits saison	fruits	fruits
salade fraicheur (tomate fro crouton)	tomate vinaigrette	betteraves aux pommes	cake aux légumes (râpé brunoise)	fermé
(repas végété)	endive au jambon	boule boeuf sauce tomate +poisson	lasagne aux poisson (cubes)	
quiche provençale (œufs fromage fro brunois provençale)fond tarte 1/6	quinoa gourmand	pâtes	salade verte	
samos	BONBEL	st nectaire	petit louis	
ananas au sirop	liegeoise	compote +biscuits	FRUITS DE SAISON	

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUTS LES REPAS

La Proviseur,
Mme flamme

L'intendant,
O. GARRABOS

- CÉRÉALES - FÉCULENTS
- FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS
- PRODUITS LAITIERS - DESSERTS
- FROMAGES
- PRODUITS LAITIERS CALCIUM +
- MATIÈRES GRASSES

soir 180

MIDI