






MENUS DU 6 NOVEMBRE AU 24 NOVEMBRE 2017

<p><u>LUNDI 6 NOVEMBRE</u> BETTERVES  CORDON BLEU POMMES DUCHESSE FRUITS AU SIROP BISCUIT</p>	<p><u>MARDI 7 NOVEMBRE</u> HARICOTS VERTS  BOULETTES DE VIANDE POËLEE DE LEGUMES TARTE AUX POMMES</p>	<p><u>JEUDI 9 NOVEMBRE</u> JUS DE FRUITS LASAGNES BOLOGNAISES YAOURT  FRUIT</p>	<p><u> VENDREDI 10 NOVEMBRE</u> CELERI BOURGUIGNON  PAILLASSON DE P. DE TERRE BEAUFORT COMPOTE </p>
<p><u>LUNDI 13 NOVEMBRE</u> CAROTTES RÂPÉES  ESCALOPPES DE POULET DUO DE COURGETTES CREME MONT-BLANC</p>	<p><u>MARDI 14 NOVEMBRE</u> MACEDOINE BRAISÉ  CAROTTES VAPEUR TOMME  POMME </p>	<p><u>JEUDI 16 NOVEMBRE</u> EBLY PAUPIETTE DE VEAU GRATIN DE BROCOLIS YAOURT NATURE </p>	<p><u> VENDREDI 17 NOVEMBRE</u> TABOULE  RÔTI DE VEAU PETITS-POIS / CAROTTES CAMEMBERT ORANGE </p>
<p><u>LUNDI 20 NOVEMBRE</u> HARICOTS BEURRE DIOTS  CROZETS  GLACE</p>	<p><u>MARDI 21 NOVEMBRE</u> SALADE VERTE  QUENELLES DE VEAU RIZ  SALADE DE FRUITS</p>	<p><u>JEUDI 23 NOVEMBRE</u> MAQUEREAUX PÂTES A LA CARBONARA FLAN</p>	<p><u> VENDREDI 24 NOVEMBRE</u> TIPIAK  POT-AU-FEU  ET SES LEGUMES  BRIE CLEMENTINE </p>

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.



Produits issus de l'agriculture biologique.



Produits d'origine Pays de Savoie.