




\* produits de saison, sous réserve d'approvisionnement

- Viandes, poissons et œufs
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- Légumes et fruits
- Lait et produits laitiers

**Cycle de Menus 5 Composants**

Préparation réalisée sur place

Plats	Familles d'aliments		mercredi 7 novembre 2018	mercredi 14 novembre 2018	mercredi 21 novembre 2018	mercredi 28 novembre 2018
Hors d'œuvre	<span style="color: green;">●</span>		Carottes râpées vinaigrette Endives * aux pommes	Céleri rémoulade* BIO		Salade et segments de pamplemousse Radis rose et beurre doux
					Salade de riz niçois Salade de haricots rouges au maïs	
	<span style="color: red;">●</span>					
Plats principaux	<span style="color: red;">●</span>		Escalope de dinde (certifiée) sauce buffalo 	Omelette BIO sauce tomate	Sauté d'agneau sauce aigre douce	Sauté de bœuf sauce tomate (Viande Bovine Française) 
Plats d'accompagnement	<span style="color: green;">●</span>		Brocolis (70%)		Petits pois	Haricots verts
	<span style="color: brown;">●</span>		Pommes de terre vapeur (30%)	Blé BIO		
Produits laitiers et desserts	<span style="color: blue;">●</span>		Coulommiers Brie	Saint Paulin BIO	Gouda Bleu	Bûche mélangée mi-chèvre Brie
	<span style="color: green;">●</span>			Compote BIO		
	<span style="color: brown;">●</span>		Beignet chocolat	Pain BIO	Entremets chocolat Entremets vanille	Maestro vanille et biscuit Maestro chocolat et biscuit
Goûter			Pain beurre / Fruit / Eau	Pain au chocolat / Laitage / Eau	Biscuit / Fruit de saison / Sirop	Biscuit / Compote / Eau