



Semaine du 4 au 8 novembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Betterave à la vinaigrette	Pamplemousse	Salade de chou blanc comtoise (dés d'emmental)	Carottes râpées	Chou fleur à la provençal
Boulettes de volaille aux épices douces	Couscous de légumes et pois chiches	Marmite de poisson	La pièce du charcutier à la moutarde	Le plaisir du boucher
Pommes frite		Riz Créole	Poêlée de pomme de terre et champignon	Pâtes papillon Emmental
Fruit	Yaourt bio ou local	Compote	Yaourt bio ou local	Fruit de saison

Semaine du 12 au 15 novembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Férié	Salade de lentilles	Chou rouge	Potage du jour	Salade fraîcheur (Salade, Julienne de légumes, céleri branche)
	Paupiette de veau forestière	Le choix du boucher	Parmentier aux petits pois	Le poisson du marché sauce aurore
	Haricots beurres	Pommes cubes rustiques		Blé façon pilaf
	Fromage Fruit de saison	Fromage Poire au sirop	Fruit de saison	Yaourt bio ou local

Semaine du 18 au 22 novembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Lentilles vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de pomme de terre à la vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade verte	Salade coleslaw
Poisson meunière	Le choix du boucher	Le plaisir du volailler	Jambon blanc	Chili végétarien (haricot rouge, petits pois, maïs, poivron)
Poêlée de légumes	Fricassée de courgettes et pommes de terre	Gratiné de brocolis et chou romanesco	Pommes rissolées	Riz
Fromage Fruit	Yaourt bio ou local Biscuit sec	Fruit de saison	Fromage Compote de fruits	Yaourt bio ou local

Semaine du 25 au 29 novembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Avocat mayonnaise	Taboulé	Chou blanc à la crème de curry	Filet de sardine et son citron	Salade Waldorff
Sauté de volaille provençale	Méli mélo de haricots verts, flageolets et maïs	Le plaisir du boucher	Chipolatas	Filet de poisson sauce blanche
Pommes sautées		Jeunes carottes	Poêlée de légumes grillés au pesto	Gratin de pommes de terre
Fromage Purée de fruits	Fromage Salade de fruits exotiques	Duo de fromage blanc bio et banane	Fruit de saison	Compote

Les codes couleurs :

Fruits et légumes crus ou cuits / jus

Produits laitiers

Viandes, poissons, oeufs



Féculets et légumes secs



NB. : pour les enfants ne mangeant pas de porc, un plat de substitution est proposé.

Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales, certains produits peuvent être manquants.