



Jeudi 1	Vendredi 2
Salade de thon-mais	Pomme de terre épaule- emmental
Saucisse de Toulouse Brocolis au jus	Poisson frais crouste de chorizo
Brie (B)	Carottes à la crème
Fruits de saison (B)	Paris Brest au praliné

Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Endive croûtons et bleu	<i>Menu local</i>	<i>Menu végétarien</i>	Pâté de campagne
Bœuf braisé à l'ancienne Gratin de chou-fleur	Carottes râpées (B)	<i>Soupe de légumes</i>	Poisson pané Coquillettes au beurre (B)
Semoule au caramel (B)	Escalope de veau (B) Purée de potiron (B)	<i>Quiches de légumes</i>	Camembert (B)
	Compote du verger de Eyjeaux et son petit biscuit (L)	<i>Salade</i>	Pomme golden (B)
		<i>Yaourt au sucre</i>	

Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
<i>Menu végétarien</i>	Trilogie de pâtes au surimi	<i>Menu de NOËL</i>	Betterave vinaigrette
Friand au fromage	Jambon Braisé Riz safrané (B)	• <i>Mousse de canard</i>	Poisson frais Sauce Beurre Blanc
Curry de légumes à l'indienne	Edam	• <i>Ballotine de volaille</i>	Céréales gourmandes (B)
Riz au lait (B)	Fruits de saison	• cœur champêtre, sauce forestière (L)	Kiwi
		• <i>Pomme de terre</i>	
		• grenaille	
		<i>Châtaignes (B)(L)</i>	
		• <i>Farandole de fromage</i>	
		<i>Jus de pomme (L)</i> •	
		<i>Petites douceurs</i>	
		<i>sucrées</i>	

Tous les menus sont élaborés par un-e diététicien-ne et confectionnés par les employé-es sur place avec une majorité de produits frais.

L : Local B : Bio

* Sous réserve d'approvisionnement