



Menus établis sous réserve d'approvisionnement

					samedi 1 novembre	dimanche 2 novembre
					Chou bicolore BIO vinaigrette	Mosaïque de légumes
					Poule sauce suprême	Potée auvergnate
					Tagliatelles	(légumes BIO)
					Bleu	Crèmeux de Bourgogne
					Clémentine	Tartelette au citron
lundi 3 novembre	mardi 4 novembre	mercredi 5 novembre	jeudi 6 novembre	vendredi 7 novembre	samedi 8 novembre	dimanche 9 novembre
Lentilles du Jura au curry	Chou blanc BIO et noisettes	Taboulé maison BIO	Céleri rémoulade BIO	Salade de cervelas	Betterave rouge BIO	Pâté croûte Richelieu
Boeuf BIO aux épices	Filet de poisson meunière	Echine de porc fumée au jus	Quenelle nature BIO sauce forestière	Aiguillette de volaille sauce crème	Sauté de porc sauce	Cuisse de pintade rôtie
Haricots verts persillés	Coquillettes semi-complètes BIO	Chou braisé BIO	Riz de Camargue IGP	Epinards hachés sauce béchamel	Polenta	Cocotte de légumes d'automne panais/potimarron BIO
Tomme du Jura	Cancoillotte nature IGP	Brin d'Affinois	Coulommiers	Comté AOP	Yaourt nature BIO	Brebicrème
Pomme BIO des vergers de Sellières	Gourmandise choco noisette LOCAL la ferme de Suzie	Compote pomme banane BIO	Kiwi BIO	Gâteau au yaourt	Orange BIO	Tartelette aux myrtilles maison
lundi 10 novembre	*Mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre	samedi 15 novembre	dimanche 16 novembre
Carotte râpée BIO vinaigrette	Mosaïque de légumes	Salade de perles aux légumes	Salade de pommes de terre BIO vinaigrette	Terrine de poisson	Salade de riz aux petits légumes	Terrine de campagne
Filet de poisson à l'oseille	Boudin blanc sauce porto	Omelette au fromage	Chipolatas (porc)	Filet de poulet sauce moutarde	Mijoté de boeuf BIO au paprika	Sauté de cerf sauce poivrée
Trottole semi-complet BIO	Pomme vapeur BIO	Ratatouille	Chou fleur persillé	Carottes persillées BIO	Petits pois	Purée potiron/pois cassés/pdt BIO
Morbier AOP au lait cru	Saint Nectaire AOP	Polinois (local)	Camembert BIO	Bûche mi chèvre	Société crème	Cantal AOP
Compote de pomme BIO	Mousse de châtaigne	Tartelette chocolat maison	Flan nappé caramel BIO	Gâteau de semoule	Clémentine	Crème brûlée
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre	samedi 22 novembre	dimanche 23 novembre
Salade Coleslaw BIO	Tarte au poireau BIO et curry	Betterave rouge BIO vinaigrette	Salade de coeur de blé aux légumes	Salade verte	Potage Crécy BIO	Rillettes cornichons
Hachis parmentier BIO	Filet de poisson sauce crème	Paupiette de veau dijonnaise	Haut de cuisse de poulet label rouge	Choucroute (pommes vapeur BIO)	Sauté de canard aux olives	Mousseline de poisson sauce citron
Comté AOP	Brocolis persillés	Flageolets BIO	Haricot beurre persillé	Brin d'Affinois	Macaroni semi-complet BIO	Fondue de poireaux BIO
Compote pomme poire BIO	Brie	Cancoillotte nature	Yaourt nature BIO	Dés de poire au sirop	Bleu	Maroilles AOP
	Pomme BIO des vergers de Sellières	Liégeois pomme framboise cassis	Tarte goumeau maison		Banane BIO	Gâteau chocolat framboise maison
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre	samedi 29 novembre	dimanche 30 novembre
Chou bicolore BIO	Céleri rémoulade BIO	Crêpe au fromage	Salade américaine BIO	Salade verte	Carotte râpée BIO	Fromage de tête
Raviolis BIO emmental basilic sauce crème	Saucisse de toulouse	Steak haché de bœuf au jus	Sauté de volaille sauce aïelles	Brandade de poisson	Quenelle nature BIO sauce financière	Pot au feu BIO
	Lentilles BIO	Haricots verts persillés	Riz de Camargue IGP	(purée BIO)	Epinards hachés sauce béchamel	
Tomme blanche	Polinois (local)	Camembert BIO	Faisselle	Saint Nectaire AOP	Pont l'Evêque AOP	Fromage de chèvre du jura
Crème dessert vanille BIO	Mousse au chocolat au lait	Orange BIO	Tarte au potiron BIO maison	Banane BIO	Dés de pêches au sirop	Moka