


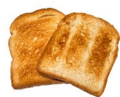

























Restaurant municipal - menu du 5 au 16 Novembre 2018.



Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
<p>Carottes râpées bio pomme raisin </p> <p>Filet de poisson à la bordelaise</p> <p>Coquille</p> <p>Yaourt bio de Questembert</p> 	<p>Toast de rilette au poulet rôti</p> <p>Nugget de poulet frais</p> <p>Petit pois et carottes bio </p> <p>Bonbel</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Mâche /emmental/jambon/œuf dur</p> <p>Paupiette de veau </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit au sirop </p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Roti de porc breton saumuré</p> <p>Gratin de choux fleurs </p> <p>Eclair</p> 	<p>Betteraves</p> <p>Tajine d'agneau</p> <p>Semoule de blé </p> <p>Port salut</p> <p>Fruit de saison</p> 
Gouter: pain, fruit	Gouter: pain fromage et fruit	Gouter: pain, yaourt	Gouter: pain *, fruit	Gouter: pain et compote
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Radis beurre</p> <p>Chili végétal </p> <p>Riz </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison bio</p> 	<p>Pamplemousse</p> <p>Dos de cabillaud sauce hollandaise</p> <p>Pomme de terre vapeur </p> <p>Mimolette</p> <p>Compote</p> 	<p>Toast chèvre chaud </p> <p>Omelette </p> <p>Haricot vert</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Riz et thon </p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>Purée de légumes</p> <p>Yaourt</p>  	<p>Charcuterie</p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Ebly </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p> 
Gouter: pain, yaourt	Gouter: pain * yaourt	Gouter: pain* yaourt	Gouter: biscuit et fruit	Gouter: céréale et fromage blanc

Les menus peuvent être sujets à modification en fonction des approvisionnements. Viandes sont d'origine française .(vbf) BBC : bleu blanc cœur

Fruits de saison proposés selon la maturité (bio ou non). Fabrication maison : 

Pour le gouter , le pain est accompagné de Nutella, de confiture, de fromage, de chocolat ou de compote