








Le déjeuner

Lundi 3 novembre	Mardi 4 novembre	Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre
Salade verte Gratin de poisson au brocoli  Semoule  Emmental  Compote PL	Carottes râpées  Rougail saucisse  OF Riz  Crème dessert 	Salade auvergnate (pomme de terre, jambon, pommes)  Bœuf carottes OF  Saint nectaire Fruit de saison	Salade de lentilles à la grecque PL  Penne à l'arrabatia PL  Emmental râpé  Fruit de saison

Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Macédoine  Colombo de porc OF Duo patate douce et pomme de terre  Comté Fruit de saison		Taboulé d'hiver (semoule, carottes, pois chiche)  Omelette Ratatouille Brie  Fruit de saison	Salade vendéenne (chou râpé, emmental)  Filet de poisson frais Blé au beurre  Dessert lacté

Produit bio 
 Produit local : **PL**
 Produit frais : **PF**
 Haute valeur environnementale : **HVE**
 Crèmerie Coulon : *
 Fait maison : 
 Appellation d'origine contrôlée : **AOP**
 origine française : **OF**

Des changements indépendants de notre volonté peuvent intervenir