

NOVEMBRE

Lundi 6 novembre	Mardi 7 novembre	Jeudi 9 novembre	Vendredi 10 novembre
Soupe de potiron bio	Potage	Betteraves rouges bio	Carottes bio râpées
Rôti de porc	Pot-au-feu et	Poisson	Gratin de pâtes
Purée de pommes de terre bio	ses légumes bio	Riz	Salade verte
Compote	Yaourt bio vanille	Clafouti aux pommes	Fromage blanc/confiture bio

Lundi 13 novembre	Mardi 14 novembre	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre
Carottes bio râpées	Poireaux bio vinaigrette	Endive/Œuf	Soupe de légumes bio
Rôti de dinde	Poisson	Chipolatas	Œuf dur
Salsifis	Riz à la tomate	Lentilles	Gratin de choux-fleur
Crêpes	Gâteau au yaourt	Petit suisse	Crème dessert bio chocolat

Lundi 20 novembre	Mardi 21 novembre	Jeudi 23 novembre	Vendredi 24 novembre
Velouté de potimarron bio	Potage	Carottes bio râpées	Salade verte
Escalope de dinde	Blanquette de veau	Spaghettis	Pizza maison aux fromages
Haricots verts	Pomme de terre bio	bolognaise	Brocolis
Clafouti aux pommes	Fruit	Yaourt bio à la fraise	Mousse au chocolat

Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 1er décembre
Salade verte	Quiche aux poireaux bio	Soupe de légumes bio	Salade verte
Lasagnes	Rôti de porc	Poisson	Truffade
Salade de fruits frais	Purée de butternut bio	Gtatin d'endives béchamel et fromage	Tarte aux pommes
	Yaourt bio au cirton	Fruits	

DECEMBRE

Lundi 4 décembre	Mardi 5 décembre	Jeudi 7 décembre	Vendredi 8 décembre
	Salade verte	Repas pris en commun	Tarte aux poireaux
Sortie	Hachis	Regroupement	Carottes bio à la crème
Musée	parmentier	avec Marcoles	Fromage
	Compote	Spectacle de Noël	Clafouti aux pommes

Lundi 11 décembre	Mardi 12 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 décembre
Soupe de légumes bio	Potage	Carottes bio râpées	Crêpe garnie aux pommes de terre bio et crème bio
Cuisse de poulet	Boudin	Poisson	Riz à la tomagte
Blé	Pommes	Butternut bio	Fromage
Yaourt bio à la vanille	Gâteau au yaourt	Clémentine	Crème dessert bio au chocolat

Lundi 18 décembre	Mardi 19 décembre	Jeudi 21 décembre	Vendredi 22 décembre
Potage	Soupe de légumes bio		
Pot-au-feu et ses légumes bio	Spaghettis	Repas	Repas
Fromage	bolognaise	Asiatique	de Noël
Compote	Salade de fruits frais		

	VACANCES DE	NOEL	



La viande consommée est toujours d'origine "France", elle est fournie par Mr GRIMAL, Boucher charcutier à Saint-Mamet-La-Salvetat, les légumes de saison proviennent de la ferme "Gaec du Rêtre", culture biologique à Vitrac. Les produits laitiers sont issus de la ferme bio " de la Maison Rouge"

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des problèmes de livraison ou de tout autre imprévu