



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE DU 4 AU 8 NOVEMBRE	Taboulé (semoule bio) Poupiette de veau sauce Normande Duo de légumes bio (carottes, chou-fleur) et pommes de terre Fruit de saison	Tartiflette Salade verte Fromage frais Madelaine	Velouté de légumes variés Filet de poisson sauce citron Riz bio Poêlée aux petits légumes Compote de pommes HVE	Omelette Ratatouille et sorsades Carré de l'Est Fruit de saison
SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE	FÉRIÉ Lasagnes ricotta épinards Salade verte Fromage frais sucré Fruit de saison		Velouté aux légumes bio Sauté de bœuf VBF sauce aux olives Semoule Yaourt aux fruits	Rôti de porc LR sauce moutarde Brocolis et pommes de terre bio Edam bio Crème dessert bio Carottes râpées bio
SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE	Velouté de légumes verts Emincé de poulet LR sauce crème Trio de carottes, navets et riz Fruit de saison bio	Couscous Semoule Fromage à tartiner Cocktail de fruits au sirop	Œuf dur mayonnaise Croustifromage Coquillettes et bio et piperade Fruit de saison bio	Filet de poisson sauce crème Purée de pommes de terre Gelifié vanille bio
SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE	Médailillon de surimi sauce cocktail Saucisse de Toulouse sauce aux oignons Purée de pommes de terre et de carottes Fromage blanc aromatisé	Gratin de pâtes façon Napolitaine Yaourt sucré bio Gaufre Bourdon au chocolat	Velouté de légumes bio Blanquette de dinde Légumes au bouillon (poireaux, carottes) et riz Fruit de saison	Fish'n'chips sauce tartare Potatoes Fromage à tartiner Cocktail de fruits

LEGENDE

- VBF 1 Marque Bio France
- VBF 2 Marque Bio France
- Certification environnementale niveau 2
- LR issue de viande crue Label Rouge
- Hausse Valeur Environnementale
- Local
- Agriculture Biologique
- Certification Global Gap

* Le premier d'aligner le meilleur logo sur l'étiquette de la berquette *

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 2 AU 6 DECEMBRE	<p>Sauté de bœuf VBF bio sauce Orloff (oignons, lardons dinde fumés)</p> <p>Fusillis bio</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coteslaw</p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>Cake au chocolat</p>	<p>REPAS BACLETTE</p> <p>Rôti de porc LR sauce brune</p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage à raclette</p> <p>Biscuit</p> <p>Compote pommes myrtilles</p>	<p>Velouté de légumes bio</p> <p>Quiche au saumon</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit de saison</p>
SEMAINE DU 9 AU 13 DECEMBRE	<p>Potage poireaux</p> <p>Emincé de poulet LR sauce façon valée d'Alsace</p> <p>Pommes de terre bio et choux de Bruxelles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce yassa</p> <p>Riz pilaf bio et brunoise de légumes</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Tartelins ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Poisson pané</p> <p>Carottes sauce blanche et blé doré</p> <p>Fian au chocolat</p>
SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE	<p>Rougail saucisse</p> <p>RIZ</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte Méditerranéenne</p> <p>Filet de poisson sauce Aurore</p> <p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre</p> <p>Crème dessert bio</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p>Sot fy labbe de dinde crème de marrons</p> <p>Pommes de terre étalée - Petits pots</p> <p>Petit chocolat de Noël et clémentine</p> <p>Bûche de Noël</p>	<p>Betteraves vinaigrette framboise</p> <p>Pâtes à la bolognoise</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit de saison</p>
LEGENDE	<p> VBF: Vente Biens Français VFF: Vente Parc Française Certification environnementale LR: Issue de viande crue Label HNV: Valeur Environnementale Local Agriculture Biologique Certification « La promesse d'aligner mieux figures et l'équilibre de la boutique » </p>			