

<p>Lundi 02 /11</p> <p>Salade verte et ses dés de brebis Cassoulet Salade de fruits</p>	<p>Mardi 03/11</p> <p>HALLOWEEN Cocktail du Vampire et son amuse-dents Velouté O'Jack Cheveux de sorcière Œil d'Ogre Petit fantôme Délice d'Halloween</p>	<p>Jeudi 05/11</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Carottes râpées Chou-fleur sauce béchamel et pommes de terre Cantal Raisin</p>	<p>Vendredi 06/11</p> <p>Salade composée Wok de bœuf aux petits légumes sauce soja Yaourt vanille Pomme</p>
<p>Lundi 09/11</p> <p>Crêpe au fromage Escalope de dinde à la crème Ecrasée de Butternut Spéculos Compote</p>	<p>Mardi 10/11</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Salade composée Dahl de lentilles corail Kiri Pomme Petit gâteau surprise</p>	<p>Jeudi 12/11</p> <p>Salade verte Brandade de poisson Yaourt aux fruits Chouquettes</p>	<p>Vendredi 13/11</p> <p>Salade composée Rougail poulet Riz Yaourt au sucre Kiwi</p>
<p>Lundi 16/11</p> <p>Salade composée Colin pané Epinards à la crème Brie Compote</p>	<p>Mardi 17/11</p> <p>Soupe de légumes Daube de bœuf Pâtes Yaourt aux fruits Petit gâteau surprise</p>	<p>Jeudi 19/11</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Céleri-rave Risotto de légumes Crème dessert au chocolat</p>	<p>Vendredi 20/11</p> <p>Salade composée Tartiflette Fruit de saison</p>
<p>Lundi 23/11</p> <p>Salade composée Pâtes au saumon Emmenthal Raisin</p>	<p>Mardi 24/11</p> <p>Feuilleté chèvre miel Escalope de dinde Fondue de poireaux Yaourt sucré Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 26/11</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Salade verte et betteraves Omelette aux herbes Fromage Chou à la crème</p>	<p>Vendredi 27/11</p> <p>Soupe de légumes Goulsch de bœuf Pommes de terre Yaourt à la vanille Fruit de saison</p>
<p>Lundi 30/11</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Tartelette de légumes Steak de soja Nouilles chinoises Salade de fruits</p>	<p>Mardi 01/12</p> <p>Salade verte Dos de colin sauce tomate Petit épeautre Yaourt aux fruits Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 03/12</p> <p>Salade composée Cordon bleu Petit-pois et carottes Eclair au chocolat</p>	<p>Vendredi 04/12</p> <p>Pâté de campagne Rôti de veau au thym Ecrasée de pommes de terre Fromage blanc et son coulis de fruits rouges Pomme</p>

<p>Lundi 07/12</p> <p>Salade de surimi Couscous Yaourt au sucre Fruit de saison</p>	<p>Mardi 08/12</p> <p>Velouté de légumes Moules frites Emmenthal Compote pomme/framboise</p>	<p>Jeudi 10/12</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Feuilleté aux légumes Boulettes tomate et basilic Pâtes Petit louis Croustade</p>	<p>Vendredi 11/12</p> <p>Terrine de poisson Aiguillettes de poulet Haricots verts persillés Riz au lait Clémentines</p>
<p>Lundi 14/12</p> <p>Salade verte Burger et potatoes Yop à la fraise Pomme</p>	<p>Mardi 15/12</p> <p>Mini quiche Poisson en sauce Riz pilaf Yaourt à la vanille Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 17/12</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Bouillon de légumes et vermicelle Chili végétarien Comté Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 18/12</p> <p>Repas de Noël</p>

*Sous réserve de disponibilité, risque de modification des menus*

Repas de Noël (à définir par les élèves) :

Rôti Orloff ou Magret de canard

Pommes de terre haricots verts Ou Ecrasée de patates douces Ou Pommes dauphine

#### LEGENDE MENUS

Fruits et légumes de producteurs locaux et commerces de proximité.

Viande de producteurs locaux (Sébastien Bernès pour l'agneau), Sabathé (Bœuf, dinde, veau) ou Bengali (porc).

Produits laitiers du GAEC des Tilleuls à Montauban.