











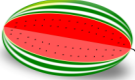







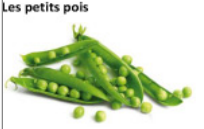










VILLE DE Leers		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
C'est l'automne !	 Du 4 au 8 Novembre	 Iceberg <b>Omelette bio</b> sauce barbecue Pommes de terre rissolées Fromage blanc * bio	 Potage de saison Sauté de porc sauce moutarde Riz / dés de carottes * Saint nectaire *	Salade de tomates Ravioli Bœuf Flan pâtissier 	Salade haricots verts Rôti de dinde régional Purée de pommes de terre bio Fruit de saison * bio	Potage de butternut et pois chiches Poisson au cheddar Semoule bio Liégeois chocolat	
	Du 11 au 15 Novembre	FÉRIÉ	 Betteraves * Bourguignon Frites Crème dessert vanille (menu d'Ylian)	Nems de légumes Escalope de poulet sauce curry Riz petits pois Mousse chocolat	 Chou blanc * Blanquette de veau et ses légumes Farfalles fromage râpé * Fruit de saison *	 Potage de saison ferme Dal Poisson pané sauce tomate Semoule bio Babybel* bio	
	 Les asperges vertes et blanches	 Les aubergines	 Les betteraves rouges	 Les bettes ou cardons ou blettes	  	 	
 Les carottes	 Le concombre	 Le cresson	 Les épinards	 Les petits pois	 Les pommes de terre nouvelles	 Les radis	 Les tomates
 Du 18 au 22 Novembre	 Macédoine de légumes Tortellinis emmental AOP sauce à la crème Fruit de saison * bio	 Carottes râpées * Merguez Semoule Ratatouille Rondelé *	Concombre / feta Cassoulet Fruit de saison	 Coleslaw Rôti de porc Pomme de terre boulangère aux champignons Yaourt nature *	 Potage de saison ferme Dal Poisson façon meunière Riz / Courgettes grillées Chanteneige * bio		