



# Semaine du 27/10 au 02/11

Testasia (	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
DESSERT				

Un fromage ou laitage compose votre menu un jour sur deux.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de caison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Plat végétarien



**Fournisseurs locaux** 







# Semaine du 03/11 au 09/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette AB	Macédoine de légumes	Mousse de foie	Riz au thon tomaté
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate	Lieu sauce dieppoise	Boulettes de veau aux champignons	Jambon braisé
	Tortis	Semoule / Ratatouille	Purée de potiron	Haricots verts à l'ail
DESSERT	Yaourt au chocolat	Fruit frais *	Compote de fruits	Moelleux aux pommes

Un fromage ou laitage compose votre menu un jour sur deux.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



#### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Plat végétarien



Fournisseurs locaux







# Semaine du 10/11 au 16/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)	11 novembre	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet au curry		Rôti de porc au colombo	Chili con carne
	Petits pois & carottes		Gratin de chou-fleur	Riz
DESSERT	Fruit frais *		Beignet au chocolat	Cocktail de fruits

Un fromage ou laitage compose votre menu un jour sur deux.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



#### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Plat végétarien



Fournisseurs locaux







# Semaine du 17/11 au 23/11

· Received	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron	Pizza au fromage	Pâtes au thon	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonnade	Sauté de volaille Thaï	Saucisse grillée	Lieu sauce aux crustacés
	Salade verte 🕌	Haricots beurre	Carottes	Boulgour aux petits légumes
DESSERT	Fruit frais **	Flan nappé au caramel	Riz au lait	Fruit frais **

Un fromage ou laitage compose votre menu un jour sur deux.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



#### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Plat végétarien



Fournisseurs locaux







# Semaine du 24/11 au 30/11

THENTIQUE & RES		Réseau

# LUNDI

# **MARDI**

#### **JEUDI**

# **VENDREDI**

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et au maïs



Betteraves à la vinaigrette

Potage de légumes

Salade coleslaw



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**  Emincé de volaille à la normande

Poêlée du chef

Merlu pané sauce citron

Riz

Boulettes de bœuf

Petits pois

Mijoté de porc aux légumes

Pommes de terre vapeur

**DESSERT** 

Compote de fruits

Yaourt aromatisé

Produit issu de l'agriculture biologique

Mousse au chocolat

Fruit frais



Un fromage ou laitage compose votre menu un jour sur deux.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

**Fournisseurs locaux** 

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison









