

Déjeuner

	lun. 05/11	mar. 06/11	mer. 07/11	jeu. 08/11	ven. 09/11
Entrée	Coupelle de pâté de volaille	Pizza au fromage	Salade de pois chiches 	Betteraves lanières vinaigrette	Salade de riz à la niçoise
Plat	Lasagnes 	Rôti de dinde au jus Tian de potiron (riz et dés de potiron) 	Filet de colin façon bordelaise Carottes à la crème 	Saucisses knack Lentilles cuisinées 	Batonnets de poisson et citron Haricots verts sautés à l'ail
Plat de substitution	Brandade de morue	Steak de soja au citron	Croque fromage	Omelette nature	Escalope de volaille panée et citron
Fromage	Coulommiers bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	St paulin bio à la coupe 	Brie bio à la coupe 	Edam bio
Dessert	Compote pomme coing	Fruit de saison bio 	Riz au lait	Glace	Fruit de saison bio

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

	lun. 12/11	mar. 13/11	mer. 14/11	jeu. 15/11	ven. 16/11
Entrée	Carottes râpées	Tomate au coulis de basilic	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Plat	Filet de poulet sauce suprême Risotto crémeux	Hachis parmentier	Boulettes de boeuf sauce tomate Semoule à la romaine	Omelette aux fines herbes Pommes de terre, carottes et navets	Filet de colin meunière et citron Épinards à la crème
Plat de substitution	Oeufs durs sauce crème	Brandade de morue	Boulettes de sarrasin sauce tomate		Escalope de volaille panée et citron
Fromage	Carré frais bio	Camembert bio	Gouda bio	Edam bio	Petit suisse nature bio
Dessert	Crème dessert praliné	Gaufre liégeoise	Fruit de saison bio	Mousse au chocolat	Fruit de saison bio

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



:

Plat fait maison



:

Produit issu de l'agriculture biologique



:

Viandes de France



:

Produit Local



:

Fruits et légumes de saison



:

Pêche Durable



Déjeuner

lun. 19/11

mar. 20/11

mer. 21/11

jeu. 22/11
MENU VEGETARIEN

ven. 23/11

Entrée

Potage de haricots verts



1/2 pamplemousse

Betteraves lanières
vinaigrette

Rillettes de thon



Crêpe au fromage

Plat

Rôti de boeuf au jus
Purée de pommes de terre
au lait



Boulettes d'agneau à
l'orientale
Semoule au beurre



Rôti de porc à la moutarde
Petits pois à la française



Tortellini ricotta épinards et
emmental râpé



Filet de poisson à la crème
Haricots plats persillés



Plat de substitution

Filet de poisson sauce
vierge



Boulettes de sarrasin
sauce tomate



Omelette au fromage

Filet de poulet au jus



Fromage

Brie bio à la coupe



Emmental bio



Tome de pays à la coupe
bio



Yaourt nature bio



Edam bio



Dessert

Crème dessert vanille

Glace

Compote pomme fraise

Pomme granny

Fruit de saison bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 26/11
MENU ORANGE

mar. 27/11

mer. 28/11

jeu. 29/11

ven. 30/11

Entrée

Carottes râpées

Oeuf dur mayonnaise

Quiche lorraine

Salade de haricots verts



Céleri rémoulade

Plat

Cordon bleu de dinde

Pommes campagnardes

Spaghettis à la catalane


Rôti de veau au jus

Carottes persillées


Tartiflette savoyarde


Paella au poulet


Riz valencienne


Plat de substitution

Filet de poisson pané et citron


Spaghetti bolognaise



Filet de hoki sauce citron



Tartiflette aux champignons


Paella au poisson



Fromage

St paulin bio à la coupe


Emmental bio


Gouda bio


Clémentines


Petite tome bio


Dessert

Compote pomme abricot

Fruit de saison bio




Fruit de saison bio




Gâteau anniversaire

Petits suisses aromatisés

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison