





















# Menus du mois

Le chef vous souhaite un  
bon appétit !

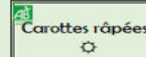
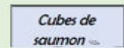







6-nov. Lundi	7-nov. Mardi	8-nov. Mercredi	9-nov. Jeudi	10-nov. Vendredi	13-nov. Lundi	14-nov. Mardi	15-nov. Mercredi	16-nov. Jeudi	17-nov. Vendredi
	<b>VEGETARIEN</b>				<b>VEGETARIEN</b>	0			
Coleslaw	Taboulé		Concombres ☼	Macédoine de légumes	Salade de pomme de terre	Salade croûtons, dés de fromage		Carottes râpées ☼	Rosette
Sauté de bœuf aux olive	Omelette nature		Tomates farcies	Brandade de Morue	Pané de blé emmental épinard et graines	Paupiettes de veau sauce forestière		Poisson pané au citron	Chili con carne
Spaghettis ☼	Carotte Vichy ☼		Riz pilaf ☼		Courgettes à la provençale	Pommes sautées		Purée de pois cassés	
			Yaourt nature ☼			Yaourt nature ☼			Flan Vanille ☼
Cookies	Fruit frais ☼			Salade de fruits frais ☼	Crème dessert à la vanille ☼			Salade de fruits frais	
20-nov. Lundi	21-nov. Mardi	22-nov. Mercredi	23-nov. Jeudi	24-nov. Vendredi	27-nov. Lundi	28-nov. Mardi	29-nov. Mercredi	30-nov. Jeudi	1-déc. Vendredi
	<b>ORIENTALE</b>		<b>VEGETARIEN</b>			<b>VEGETARIEN</b>			
	Taboulé		Oeuf mayonnaise						Salade croûtons, dés de fromage
Cordon bleu de volaille	Tajine de poulet et ses légumes		Lasagne de légumes	Colin à la sauce Napolitaine	Braisé de bœuf à la provençale	Galette garnie à l'emmental		Nuggets de poisson	Pâtes carbonara
Ratatouille riz			Quinoa		Pommes vapeur	Salade verte		Purée de brocolis	
Fromage ☼			Fromage blanc nature ☼	Fromage ☼	Fromage ☼	Fromage ☼		Fromage ☼	Fromage ☼
Compote ☼	Croisillon abricot			Fruit frais ☼	Compote ☼	Crème dessert chocolat		Fruit frais	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

# MENUS DE LA SEMAINE

6-nov. Lundi	7-nov. Mardi <b>VEGETARIEN</b>	8-nov. Mercredi	9-nov. Jeudi	10-nov. Vendredi
Coleslaw	Taboulé		Concombres  	Macédoine de légumes
Sauté de bœuf aux olives   Spaghettis  	Omelette nature Carotte Vichy  		Tomates farçies   Riz pilaf  	 Brandade de Morue
			Yaourt nature 	
Cookies	 Fruit frais 			Salade de fruits frais 


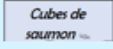







Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labellisée MSC
	Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétales
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

# MENUS DE LA SEMAINE

13-nov. Lundi	14-nov. Mardi	15-nov. Mercredi	16-nov. Jeudi	17-nov. Vendredi
<b>VEGETARIEN</b>				
Salade de pomme de terre	Salade croûtons, dés de fromage		Rosette	Rosette
Pané de blé emmental épinard et graines	Paupiettes de veau sauce forestière		Poisson pané au citron	Chili con carne
Courgettes à la provençale	Pommes sautées		Purée de pois cassés	
	Yaourt nature			Flan Vanille
Crème dessert à la vanille			Salade de fruits frais	
















Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labelisée MSC
	Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

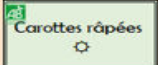
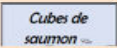






Le chef vous souhaite un bon appétit !

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.



# MENUS DE LA SEMAINE


















20-nov. Lundi	21-nov. Mardi <b>ORIENTALE</b>	22-nov. Mercredi	23-nov. Jeudi <b>VEGETARIEN</b>	24-nov. Vendredi
	Taboulé		Oeuf mayonnaise	
Cordon bleu de volaille Ratatouille riz 	Tajine de poulet et ses légumes  		Lasagne de légumes	Colin à la sauce Napolitaine  Quinoa 
 Fromage 			 Fromage blanc nature 	 Fromage 
 Compote 	Croisillon abricot			 Fruit frais 

Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labellisée MSC Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local


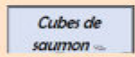







Traces potentielles d'allergènes dans les plats.



# MENUS DE LA SEMAINE

27-nov. Lundi	28-nov. Mardi VEGETARIEN	29-nov. Mercredi	30-nov. Jeudi	1-déc. Vendredi
				Salade croûtons, dés de fromage 
Braisé de bœuf à la provençale  Pommes vapeur 	Galette garnie à l'emmental  Salade verte 		Nuggets de poisson Purée de brocolis 	Pâtes carbonara 
 Fromage 	 Fromage 		 Fromage 	 Yaourt nature 
 Compote 	Crème dessert chocolat		Fruit frais	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labelisée MSC
	Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*