

Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

3-nov. Lundi	4-nov. Mardi VEGETARIEN BIO	5-nov. Mercredi	6-nov. Jeudi	7-nov. Vendredi
Courgettes râpées ☼	Œuf dur ☼	Taboulé ☼	Salade verte	Salade méli mélo de créales aux légumes
 Sauté de veau marenco	 Boulette de lentilles ☼	 Aiguillette de poulet au curry	Saucisse*	 Brandade de poisson ☼
Pommes sarladaises	Purée de légumes verts ☼	Trio de légumes ☼	Lentilles	
 Fromage blanc nature ☼	 Yaourt aromatisé ☼	 Fromage ☼	 Fromage ☼	 Fromage ☼
Moelleux chocolat ☼	Fruit frais ☼	 Flan vanille ☼	Compote ☼	Fruit frais ☼

17-nov. Lundi BIO	18-nov. Mardi Journée orientale	19-nov. Mercredi	20-nov. Jeudi VEGETARIEN	21-nov. Vendredi
Carottes râpées ☼	Salade orientale		Salade de pomme de terre	Potage ☼
Cordon bleu ☼	Couscous au poulet		 Galette de potiron	 Meunière de poisson ☼
Coquillettes ☼			Chou fleur sauce mornay	Purée de courges
 Fromage ☼	 Fromage ☼		 Yaourt nature ☼	 Fromage ☼
Fruit au sirop ☼	Croissants aux abricots		Fruit frais ☼	Compote ☼
			Bio ☼	Végétarien ☼

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable 

Fait maison 

10-nov. Lundi	11-nov. Mardi FERIE 11 NOVEMBRE Commemoration de l'Armistice	12-nov. Mercredi	13-nov. Jeudi	14-nov. Vendredi VEGETARIEN BIO
Potage ☼			chou rouge ☼ en salade	Salade de maïs ☼
Aiguillettes de volaille à la crème			 Poisson napolitaine ☼	 Lasagnes de légumes ☼
Poelée campagnarde			Quinoa ☼	
 Yaourt nature ☼			 Fromage ☼	 Petit suisse aromatisé ☼
Fruit frais ☼			Compote ☼	Fruit frais ☼
24-nov. Lundi BIO	25-nov. Mardi VEGETARIEN	26-nov. Mercredi	27-nov. Jeudi	28-nov. Vendredi
Carottes râpées ☼	Œuf mayonnaise		Coleslaw	Potage ☼
Boulettes de bœuf ☼ sauce texane	 Tortilla		Lasagnes bolognaise ☼	 Filet de lieu sauce estragon ☼
Semoule ☼	Haricots verts persillés			Gratin dauphinois
 Fromage ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	 Fromage blanc aromatisé ☼
Compote ☼	Fruit frais ☼		 Mousse au chocolat au lait	Fruit frais ☼
Origine France 				

LOCAL



* = plat contenant du porc

Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

1-déc. Lundi	2-déc. Mardi VEGETARIEN	3-déc. Mercredi	4-déc. Jeudi BIO	5-déc. Vendredi
Salade Iceberg	Samoussa de légumes		Duo de crudités ⚡	Potage ⚡
Boeuf aux oignons	Bouchées de blé tomate et chèvre		Lasagne bolognaise ⚡	<i>Filet de poisson sauce aneth</i> ⚡
Pâtes ⚡	Jardinière de légumes ⚡			Rosti de légumes
Fromage ⚡	Yaourt nature ⚡		Fromage ⚡	Petit suisse aromatisé ⚡
Cookie	Fruit frais ⚡		Fruit au sirop ⚡	Fruit frais ⚡

15-déc. Lundi VEGETARIEN BIO	16-déc. Mardi	17-déc. Mercredi	18-déc. Jeudi	19-déc. Vendredi REPAS DE NOËL
Salade de maïs ⚡	Coleslaw		Salade verte	Toast mousse de canard
Nuggets VG ⚡	<i>Poisson pané</i> ⚡		Tartiflette	Sot l'y laisse de volaille sauce miel et épices
Chou fleur ⚡ en bechamel	Pâtes napolitaines			Pommes de Noël
Fromage ⚡	Fromage ⚡		Fromage blanc aromatisé ⚡	Fromage blanc aromatisé ⚡
Salade de fruits	Fruit frais ⚡		Compote ⚡	Bûche de Noël

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

8-déc. Lundi	9-déc. Mardi VEGETARIEN	10-déc. Mercredi	11-déc. Jeudi BIO	12-déc. Vendredi
Chou blanc paysanne	Salade et croutons		Potage ⚡	Carottes râpées
Sauté de veau à la crème	Omelette ⚡		Lasagnes aux légumes ⚡	<i>Filet de poisson à la provençale</i> ⚡
Beignets de chou fleur	Riz ratatouille ⚡			Purée de panais ⚡
Fromage blanc aromatisé ⚡	Fromage ⚡		Fromage ⚡	Fromage ⚡
Fruit frais ⚡	Tarte aux pommes ⚡		Compote ⚡	Fruit frais ⚡

22-déc. Lundi	23-déc. Mardi	24-déc. Mercredi	25-déc. Jeudi	26-déc. Vendredi
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



Origine France

LOCAL

* = plat contenant du porc