



Déjeuner

lun. 04/11

mar. 05/11

jeu. 07/11

ven. 08/11

Entrée

Salade coleslaw

Salade verte



Toast de chèvre

Betteraves bio



Salade de pois chiches

Plat

Jambon blanc



Purée de pommes de terre bio



Tortellini au boeuf

Quenelles natures bio



Sauce tomate bio



Riz pilaf bio



Filet de colin meunière



Courgettes sautées

Plat de substitution

Paupiette de poisson

Tortellinis ricotta épinards

Escalope de volaille panée

Fromage

Cantal à la coupe



Gouda bio



Vache qui rit bio



Dessert

Purée pomme banane



Flan vanille caramel bio



Fruit de saison bio



Eclair au chocolat

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Viandes de France
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Origine France
 : Haute Valeur Environnementale
 : Indication Géographique Protégée
 : Fruits et légumes de saison
 : Pêche Durable



Déjeuner

mar. 12/11

jeu. 14/11

ven. 15/11

Entrée

Carottes râpées bio



Taboulé

Crème de courgettes et basilic

Plat

Raviolis aux légumes bio



Friand au fromage
Petits pois



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Hachis parmentier



Fromage

Saint Paulin bio



Chanteneige



Taleggio AOP



Dessert

Crème dessert chocolat bio



Fruit de saison



Yaourt aromatisé



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

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

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison :

Pêche Durable : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 18/11

mar. 19/11

jeu. 21/11

ven. 22/11

Entrée

Betteraves bio



Oeuf dur



Pâté de foie et cornichon



Céleri rémoulade

Plat

Steak haché de boeuf bio



Purée de pommes de terre bio



Lasagnes ricotta épinards

Blanquette de veau
Riz pilaf bio



Batonnets de colin



Pommes crispy

Plat de substitution

Nugget's de blé

Blanquette de colin



Galette de soja

Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Edam bio



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Purée de pomme bio



Fruit de saison



Gâteau anniversaire

Fruit de saison



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Origine France : Fruits et légumes de saison : Indication
 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 25/11

mar. 26/11

jeu. 28/11

ven. 29/11

Entrée

Potage de légumes bio



Cervelas

Salade verte bio



Macédoine de légumes

Plat

Omelette bio nature



Petits pois bio



Gratin de coquillettes
Sauce napolitaine

Haut de cuisse de poulet rôti



Printanière de légumes

Bolo'thon
Riz pilaf bio



Plat de substitution

Nugget's de poisson

Sauce bolognaise



Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio



Tomme catalane à la coupe



Bûche du pilat à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Crème dessert vanille



Purée pomme banane



Yaourt aromatisé bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Indication Géographique Protégée