

Déjeuner

lun. 04/11

mar. 05/11

jeu. 07/11

ven. 08/11

Entrée

Salade coleslaw

Salade verte bio
 Toast de chèvre bio

Betteraves bio

Bruschetta à l'emmental bio

Plat

Jambon blanc LR
 Purée de pommes de terre bio

Raviolis au bœuf

Quenelles natures bio
 Sauce tomate bio
 Riz pilaf bio

Filet de colin meunière
 Courgettes sautées bio

Plat de substitution

Paupiette de poisson

Raviolis ricotta épinards

Fromage

Cantal à la coupe

Gouda bio

Vache qui rit bio

Dessert

Purée pomme banane bio

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.

: Label Rouge : Produit issu de l'agriculture biologique : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : 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 bio



Crème de courgettes et basilic bio



Plat

Raviolis aux légumes bio



Steak haché de boeuf bio



Petits pois bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Friand au fromage

Fromage

Saint Paulin bio



Chanteneige bio



Taleggio AOP



Dessert

Crème dessert chocolat bio



Fruit de saison bio



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  : Viandes de France  : Fruits et légumes de saison  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 18/11

mar. 19/11

jeu. 21/11

ven. 22/11

Entrée

Betteraves bio



Oeuf dur bio



Pâté de foie bio



Bruschetta au chèvre bio



Plat

Steak haché de boeuf bio
Purée de pommes de terre bio



Lasagnes ricotta épinards

Blanquette de veau
Riz pilaf bio



Batonnets de colin
Fondue d'épinards bio



Plat de substitution

Nugget's de blé

Blanquette de colin



Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Edam bio



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Purée de pomme bio



Fruit de saison bio



Tarte normande

Fruit de saison 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 : Viandes de France : Origine France : Fruits et légumes de saison : Indication
 : Géographique Protégée : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 25/11

mar. 26/11

jeu. 28/11

ven. 29/11

Entrée

Potage de légumes bio



Mortadelle bio



Salade verte bio



Macédoine de légumes bio



Plat

Omelette bio nature



Gratin de coquillettes bio



Cuisse de poulet rôti bio



Petits pois bio



Sauce Napolitaine bio



Printanière de légumes bio



Bolo'thon
Riz pilaf bio



Plat de substitution

Nugget's de poisson

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 bio



Purée pomme banane bio



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 : Fruits et légumes de saison : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Indication Géographique Protégée