



Déjeuner

lun. 30/10

mar. 31/10

jeu. 02/11

ven. 03/11

Entrée

Taboulé

Mini nem

Carottes râpées bio



Céleri rémoulade

Plat

Rôti de porc
Flageolets fondants



Riz cantonnais s/jambon

Sauté de boeuf bio



Coquillettes bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Pané de blé

Hachis parmentier



Fromage

Brie bio à la coupe



Petit suisse sucré



Yaourt nature bio



Cantal AOP



Dessert

Flan vanille bio



Banane



Madeleine bio



Purée de poire

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.
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 : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Région Ultra Périphérique : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

	lun. 06/11	mar. 07/11	mer. 08/11	jeu. 09/11	ven. 10/11
Entrée	Carottes râpées	Rosette Beurre	Rillettes de thon	Betteraves bio 	Potage crécy
Plat	Boulettes d'agneau Semoule bio 	Cappelletti au boeuf Sauce napolitaine	Saucisses knack Haricots blancs cuisinés	Quenelles natures bio Sauce béchamel bio Riz pilaf bio 	Filet de colin meunière Purée de pommes de terre au lait
Plat de substitution	Boulettes végétales	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin Sauce moutarde		Escalope de volaille panée
Fromage	Saint moret bio 	Mini cabrette	Gouda bio 	Brie bio à la coupe 	Yaourt nature bio
Dessert	Crème dessert chocolat 	Ile flottante	Kiwi bio 	Fruit de saison bio 	Eclair au chocolat

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.
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 : Pêche Durable : Indication Géographique Protégée : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 13/11	mar. 14/11	mer. 15/11	jeu. 16/11	ven. 17/11
Entrée	Salade verte 	Carottes râpées bio 	Macédoine de légumes	Salade piémontaise à l'oeuf	Pizza royale
Plat	Paella au poulet Riz valencienne	Raviolis aux légumes bio 	Boulettes de boeuf Purée de légumes bio 	Friand au fromage Petits pois 	Batonnets de colin Pommes crispy
Plat de substitution	Paella de colin 		Filet de colin Sauce normande		Nugget's de filet de poulet
Fromage	Petit suisse sucré 	Le carré président bio 	Edam bio 	Saint paulin à la coupe bio 	Chanteneige bio
Dessert	Menelik	Purée pomme fraise bio 	Fruit de saison 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé

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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

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

Déjeuner

	lun. 20/11	mar. 21/11	mer. 22/11	jeu. 23/11	ven. 24/11
Entrée	Salade verte bio 	Oeuf dur 	Quiche lorraine	Pâté de foie 	Potage de légumes bio
Plat	Nugget's de filet de poulet bio Purée de pommes de terre bio 	Gratin de pommes de terre	Rôti de dinde Carottes bio 	Blanquette de veau Riz aux petits légumes	Filet de colin Sauce tomate Ebly pilaf
Plat de substitution	Nugget's de poisson		Filet de colin Sauce citron	Blanquette de colin 	Escalope de volaille Sauce normande
Fromage	Camembert bio 	Yaourt nature bio 	Chanteneige bio 	Cantal AOP 	Mini cabrette bio
Dessert	Purée de pomme bio 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison HVE 	Donut's

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.
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 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale



Déjeuner

	lun. 27/11	mar. 28/11	mer. 29/11	jeu. 30/11	ven. 01/12
Entrée	Betteraves bio 	Salade verte 	Macédoine de légumes bio 	Duo de cervelas	Céleri rémoulade
Plat	Omelette bio nature Boulgour pilaf bio 	Cordon bleu de dinde Pommes campagnardes	Roti de boeuf Polenta	Gratin de coquillettes au jambon	Thon à la catalane Riz pilaf bio
Plat de substitution		Batonnets de colin 	Filet de colin Sauce vierge	Gratin de coquillettes au fromage	Steak haché de boeuf Sauce pizzaiolo
Fromage	Vache qui rit bio 	Emmental bio à la coupe 	Petit suisse 	Saint moret bio 	Bûche du pilat à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison bio 	Gâteau anniversaire	Yaourt aromatisé 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.
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 : Pêche Durable : Indication Géographique Protégée : Viandes de France

