

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 ⚡			
 Sauté de veau marengo	 Boulette de lentilles ⚡		Saucisse*	 Brandade de poisson ⚡
Pommes sarladaises	Purée de légumes verts ⚡		Lentilles	
 Fromage blanc nature ⚡	 Yaourt aromatisé ⚡		 Fromage ⚡	Fromage ⚡
			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	
Cordon bleu ⚡	Couscous au poulet		 Galette de potiron	 Meunière de poisson ⚡
Coquillettes ⚡			Chou fleur sauce mornay	Purée de courges
 Fromage ⚡			 Yaourt nature ⚡	 Fromage ⚡
	GATEAU ABRICOTS			FRUIT
			Bio ⚡	Végétarien 
			MSC Pêche durable 	Fait maison 

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

10-nov. Lundi	11-nov. Mardi FERIE	12-nov. Mercredi	13-nov. Jeudi	14-nov. Vendredi VEGETARIEN BIO
Potage ⚡				Salade de maïs ⚡
Aiguillettes de volaille à la crème			 Poisson napolitaine ⚡	 Lasagnes de légumes ⚡
Poelée campagnarde			Quinoa ⚡	
 Yaourt nature ⚡			 Fromage ⚡	 Petit suisse aromatisé ⚡
			FRUIT	
24-nov. Lundi BIO	25-nov. Mardi VEGETARIEN	26-nov. Mercredi	27-nov. Jeudi	28-nov. Vendredi
	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 blanc aromatisé ⚡
Compote ⚡	Fruit frais ⚡		Mousse au chocolat au lait	
Origine France 				
LOCAL 				

* = plat contenant du porc