

Déjeuner

lun. 06/11

mar. 07/11

jeu. 09/11

ven. 10/11

Entrée

Carottes râpées

Rosette
Beurre

Betteraves bio

Potage crécy

Plat

Boulettes d'agneau
Semoule
Légumes couscous

Cappelletti au boeuf
Sauce napolitaine

Quenelles natures bio

Sauce béchamel bio
Riz pilaf bio

Haricots verts bio persillés

Filet de colin meunière

Purée de pommes de terre au lait
Courgettes sautées

Plat de substitution

Boulettes végétales

Raviolis ricotta épinards

Escalope de volaille panée

Fromage

Saint moret bio

Mini cabrette bio

Brie bio à la coupe

Yaourt nature bio

Dessert

Crème dessert chocolat bio

Ile flottante

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

Déjeuner

lun. 13/11

mar. 14/11

jeu. 16/11

ven. 17/11

Entrée

Salade verte



Carottes râpées bio



Salade piémontaise à l'oeuf

Pizza royale

Plat

Paella au poulet



Riz valencienne

Raviolis aux légumes bio



Friand au fromage
Petits pois



Carottes fondantes



Batonnets de colin



Pommes crispy
Haricots plats persillés



Plat de substitution

Paella de colin



Nugget's de filet de poulet

Fromage

Petit suisse sucré



Le carré président bio



Saint paulin à la coupe bio



Chanteneige bio



Dessert

Menelik

Purée pomme fraise bio



Fruit de saison bio



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.



: Origine France



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Certification environnementale niveau 2



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 20/11

mar. 21/11

jeu. 23/11

ven. 24/11

Entrée

Salade verte bio



Oeuf dur



Pâté de foie



Potage de légumes

Plat

Nugget's de filet de poulet bio



Purée de pommes de terre bio



Brocolis sautés bio



Gratin de pommes de terre

Blanquette de veau
Riz aux petits légumes

Filet de colin
MSC
Sauce tomate
Ebly pilaf
Haricots verts persillés

Plat de substitution

Nugget's de poisson

Blanquette de colin



Escalope de volaille
Sauce normande

Fromage

Camembert bio



Yaourt nature bio



Cantal AOP



Mini cabrette bio



Dessert

Purée de pomme bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



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 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 27/11

mar. 28/11

jeu. 30/11

ven. 01/12

Entrée

Betteraves bio



Salade verte



Duo de cervelas

Céleri rémoulade

Plat

Omelette bio nature



Boullgour pilaf bio
Chou fleur bio



Cordon bleu de dinde



Pommes campagnardes

Gratin de coquillettes au jambon

Thon à la catalane
Riz pilaf

Plat de substitution

Batonnets de colin



Gratin de coquillettes au fromage

Steak haché de boeuf



Sauce pizzaiolo

Fromage

Vache qui rit bio



Emmental bio à la coupe



Saint moret bio



Bûche du pilat à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Crème dessert chocolat 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 : Viandes de France