



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  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

