

Déjeuner

	lun. 06/11	mar. 07/11	mer. 08/11	jeu. 09/11	ven. 10/11
Entrée	Carottes râpées Salade de haricots verts	Rosette Beurre	Rillettes de thon	Betteraves bio 	Potage crécy
Plat	Boulettes d'agneau Semoule Légumes couscous	Cappelletti au boeuf Sauce napolitaine	Saucisses knack Haricots blancs cuisinés Carottes jeunes	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	Filet de colin Sauce moutarde		Escalope de volaille panée
Fromage	Saint moret bio 	Mini cabrette bio 	Gouda bio 	Brie bio à la coupe 	Yaourt nature bio
Dessert	Crème dessert chocolat bio 	Ile flottante	Kivi bio 	Fruit de saison bio 	Eclair au chocolat

Goûter

	lun. 06/11	mar. 07/11	mer. 08/11	jeu. 09/11	ven. 10/11
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Purée de poire	Petit suisse aux fruits	Purée pomme fraise
**	Brioche tranchée	Pain	Pain	Petit fourré à la fraise	Petits beurre
***	Confiture	Barre de chocolat	Fromage à tartiner		

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 Céleri rémoulade	Carottes râpées bio 	Macédoine de légumes	Salade piémontaise à l'oeuf Rillettes de thon	Pizza royale
Plat	Paella au poulet Riz valencienne	Raviolis aux légumes bio 	Boulettes de boeuf Purée de légumes	Friand au fromage Petits pois Carottes fondantes 	Batonnets de colin Pommes crispy Haricots plats persillés
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 bio 	Fruit de saison bio Purée pomme banane bio 	Yaourt aromatisé bio Crème dessert chocolat bio

Goûter

	lun. 13/11	mar. 14/11	mer. 15/11	jeu. 16/11	ven. 17/11
*	Yaourt nature 	Fruit de saison 	Purée pomme coing	Fruit de saison 	Compote pomme ananas
**	Pain	Cake framboise fabriqué en Bretagne	Pain	Galettes St Michel	Quatre quart
***	Confiture		Fromage à tartiner		

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 Carottes râpées	Quiche lorraine	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	Rôti de dinde Carottes fondantes Semoule	Blanquette de veau Riz aux petits légumes	Filet de colin Sauce tomate Ebly pilaf Haricots verts persillés
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 bio Purée pomme fraise bio 	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison bio Purée pomme fraise bio 	Donut's

Goûter

	lun. 20/11	mar. 21/11	mer. 22/11	jeu. 23/11	ven. 24/11
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Purée de poire	Petit suisse aux fruits	Purée pomme fraise
**	Brioche tranchée	Pain	Pain	Petit fourré à la fraise	Petits beurre
***	Confiture	Barre de chocolat	Fromage à tartiner		

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 : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable :

Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 27/11	mar. 28/11	mer. 29/11	jeu. 30/11	ven. 01/12
Entrée	Betteraves bio 	Salade verte Salade coleslaw	Macédoine de légumes	Duo de cervelas	Céleri rémoulade Carottes râpées
Plat	Omelette bio nature Boulgour pilaf bio Chou fleur bio 	Cordon bleu de dinde Pommes campagnardes	Roti de boeuf Polenta Courgettes sautées	Gratin de coquillettes au jambon	Thon à la catalane Riz pilaf
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 bio Flan vanille caramel bio 	Fruit de saison bio 	Gâteau anniversaire	Yaourt aromatisé bio Petits suisses aromatisés bio

Goûter

	lun. 27/11	mar. 28/11	mer. 29/11	jeu. 30/11	ven. 01/12
*	Lait	Flamby	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Purée pomme fraise
**	Brioche aux pépites de chocolat	Barre de céréales	Pain	Galettes St Michel	Quatre quart
***	Sirop de grenadine		Fromage à tartiner		

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