









Déjeuner

	lun. 04/11	mar. 05/11	mer. 06/11	jeu. 07/11	ven. 08/11
Entrée	Salade coleslaw	Salade verte  Toast de chèvre	Rillettes de thon	Betteraves bio 	Salade de pois chiches
Plat	Jambon blanc  Purée de pommes de terre Haricots verts 	Tortellini au boeuf	Saucisses knack Lentilles au jus Carottes jeunes	Quenelles natures bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio  Fondue d'épinards bio 	Filet de colin meunière  Courgettes sautées Pommes campagnardes
Plat de substitution	Paupiette de poisson	Tortellinis ricotta épinards	Croque fromage		Escalope de volaille panée
Fromage	Cantal à la coupe 		Camembert bio à la coupe  	Gouda bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Purée pomme banane bio 	Flan vanille caramel bio 	Fruit de saison bio  	Fruit de saison bio  	Eclair au chocolat

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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  : Appellation d'Origine Protégée  : Origine France  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Fruits et légumes de saison  : Indication Géographique Protégée  : Pêche Durable

Déjeuner

mar. 12/11

mer. 13/11

jeu. 14/11

ven. 15/11

Entrée

Carottes râpées bio

Macédoine de légumes

Taboulé

Crème de courgettes et basilic

Plat

Raviolis aux légumes bio

Boulettes de dinde
Sauce au curry
Purée de légumes

Friand au fromage
Petits pois

Carottes fondantes

Parmentier de Colin

Plat de substitution

Boulettes végétales

Hachis parmentier

Fromage

Saint Paulin bio

Coulommiers bio à la coupe

Chanteneige bio

Taleggio AOP

Dessert

Crème dessert chocolat bio

Fruit de saison bio

Fruit de saison bio

Yaourt aromatisé bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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 : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 18/11	mar. 19/11	mer. 20/11	jeu. 21/11	ven. 22/11
Entrée	Betteraves bio 	Oeuf dur 	Quiche lorraine	Pâté de foie et cornichon 	Céleri rémoulade
Plat	Steak haché de boeuf bio Purée de pommes de terre bio Brocolis sautés bio 	Lasagnes ricotta épinards	Cordon bleu de dinde Haricots verts Ebly pilaf 	Blanquette de veau Riz pilaf	Batonnets de colin Pommes crispy Fondue d'épinards
Plat de substitution	Nugget's de blé		Filet de colin meunière 	Blanquette de colin 	Galette de soja
Fromage	Brie bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Gouda bio 	Edam bio 	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	Purée de pomme bio 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio 	Gâteau anniversaire	Fruit de saison bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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 : Viandes de France : Origine France : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable

Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 25/11	mar. 26/11	mer. 27/11	jeu. 28/11	ven. 29/11
Entrée	Potage de légumes bio 	Cervelas	Salade de chou blanc	Salade verte 	Macédoine de légumes
Plat	Omelette bio nature Petits pois bio Chou fleur bio 	Gratin de coquillettes Sauce napolitaine	Rôti de porc Polenta Courgettes sautées	Haut de cuisse de poulet rôti Printanière de légumes	Bolo'thon Riz pilaf Haricots beurre
Plat de substitution			Filet de colin Sauce vierge	Nugget's de poisson	Sauce bolognaise
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio 	Saint paulin à la coupe bio 	Tomme catalane à la coupe 	Bûche du pilat à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert vanille bio 	Fruit de saison bio 	Purée pomme banane bio 	Yaourt aromatisé bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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