

Déjeuner

	lun. 03/11	mar. 04/11	mer. 05/11	jeu. 06/11	ven. 07/11
Entrée	Salade coleslaw	Salade verte mélangée 	Tarte au fromage	Betteraves bio  	Salade de pois chiches
Plat	Jambon blanc  Purée de pommes de terre Haricots verts 	Tortellini au boeuf	Saucisses knack Carottes sautées  Lentilles	Quenelle nature bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio  Fondue d'épinards bio 	Batonnets de colin  Chou romanesco Pommes campagnardes
Plat de substitution	Filet de colin sauce moutarde	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce citron	Escalope de volaille panée	
Fromage	Cantal AOP 	Saint moret bio  	Camembert bio  	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Compote pomme banane bio 	Flan caramel bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Brownie 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.

Déjeuner

	lun. 10/11	mer. 12/11	jeu. 13/11	ven. 14/11
Entrée	Taboulé	Macédoine de légumes 	Carottes râpées bio 	Crème de courgettes et basilic
Plat	Cordon bleu de dinde  Petits pois  Carottes fondantes 	Boulettes de dinde au curry Riz pilaf Brunoise de légumes	Raviolis aux légumes bio 	Parmentier de poisson
Plat de substitution	Filet de colin 	Boulettes végétales		Hachis parmentier 
Fromage	Le carré président bio 	Coulommiers bio  	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 
Dessert	Crème dessert chocolat bio  	Yaourt aromatisé bio  	Yaourt aromatisé vanille bio  	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.



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 17/11	mar. 18/11	mer. 19/11	jeu. 20/11 CHEZ MAMIE	ven. 21/11
Entrée	Betteraves bio  	Salade verte mélangée 	Quiche lorraine	Oeuf dur 	Céleri rémoulade 
Plat	Boulettes de porc bio  Coquillettes bio  Brocolis sautés bio 	Parmentier végétal	Crispy d'or Haricots verts  Semoule	Blanquette de veau Riz pilaf	Filet de colin  Pommes crispy Choux de Bruxelles 
Plat de substitution	Boulettes végétales			Blanquette de colin 	Cordon bleu
Fromage	Brie bio 	Petit suisse sucré 	Gouda bio  	Saint nectaire 	Edam bio  
Dessert	Compote de pommes bio  	Eclair au chocolat	Compote de pommes bio  	Yaourt aromatisé bio  	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



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 24/11	mar. 25/11	mer. 26/11	jeu. 27/11	ven. 28/11
Entrée	Potage crécy bio 	Cervelas	Salade de maïs 	Carottes râpées	Macédoine de légumes
Plat	Omelette bio nature Petits pois bio Chou fleur bio 	Gratin de coquillettes Sauce napolitaine	Rôti de porc Polenta Haricots beurre 	Haut de cuisse de poulet rôti Poêlée paysanne Pommes vapeur 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf
Plat de substitution			Cubes de colin ciboulette	Pané de blé	Steak haché de boeuf pizzaiolo
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio 	Saint Paulin bio 	Le carré président bio 	Bûche du pilat à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert vanille bio 	Fruit de saison bio 	Tarte aux pommes 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 : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Pêche Durable