

Déjeuner

	lun. 02/11	mar. 03/11	jeu. 05/11	ven. 06/11
Entrée	Salade coleslaw	Salade de laitue	Betteraves persillées bio  	Salade de pois chiches 
Plat	Chipolata EBE  Purée de pommes de terre aux deux moutardes Haricots verts persillés 	Raviolis au bœuf Sauce normande	Quenelles natures bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio  Brunoise de légumes	Calamars à la romaine Chou romanesco Pommes campagnardes
Plat de substitution	Filet de Hoki  Sauce moutarde	Tortellinis ricotta épinards		Escalope de volaille panée
Fromage	Rouy à la coupe 	Saint moret bio  	Camembert bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Compote pomme abricot bio  	Flan vanille caramel bio  	Fruit de saison bio 	Mousse au chocolat 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 labélisé EGALIM



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique

Déjeuner

	lun. 09/11	mar. 10/11	jeu. 12/11	ven. 13/11
Entrée	Taboulé	Oeuf dur 	Macédoine de légumes bio 	Carottes râpées 
Plat	Cordon bleu de dinde  Carottes fondantes  Petits pois à la française  	Lasagnes ricotta épinards	Boulettes de porc bio  Sauce curry bio  Riz pilaf bio 	Parmentier de saumon
Plat de substitution	Nugget's de poisson		Falafels Sauce curry	Hachis parmentier 
Fromage	Le carré président bio 	Yaourt nature bio  	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 
Dessert	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison 	Compote de pommes 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.



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison



: Appellation d'Origine

Protégée

Déjeuner

	lun. 16/11	mar. 17/11	jeu. 19/11	ven. 20/11
Entrée	Salade de maïs 	Céleri rémoulade 	Potage potiron carottes	Accras de morue
Plat	Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue	Gnocchis sauce à la courge	Paupiette de dinde Sauce aux olives Pommes crispy Chou de Bruxelles 	Filet de colin meunière  Courgettes sautées  Riz pilaf
Plat de substitution	Filet de Hoki  Sauce crème		Filet de colin  Sauce citron	Filet de poulet  Sauce au jus crémé
Fromage	Brie bio 	Yaourt nature 	Edam bio  	Saint nectaire 
Dessert	Fruit de saison bio 	Eclair au chocolat	Riz au lait 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.

Déjeuner

	lun. 23/11	mar. 24/11	jeu. 26/11	ven. 27/11
Entrée	Macédoine de légumes bio 	Velouté de légumes	Cervelas & Cornichon	Taboulé
Plat	Omelette nature bio Petits pois à la française bio Chou fleur persillé 	Curry de volaille, pois chiches, épinards Riz pilaf	Gratin de coquillettes Sauce napolitaine	Colombo de poisson Haricots verts persillés
Plat de substitution		Paupiette de saumon		Burger de boeuf Sauce pizzaiolo
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio 	Tomme catalane AOP à la coupe 	Fromage blanc bio
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert vanille bio 	Tarte aux pommes	Yaourt aromatisé framboise 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



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable