





























Menus du mois



















Le chef vous souhaite un bon appétit !










6-nov. Lundi	7-nov. Mardi VEGETARIEN	8-nov. Mercredi	9-nov. Jeudi	10-nov. Vendredi
Coleslaw	Pamplemousse	 Betteraves feta ⚙️ ▲	 Salade de maïs au thon ▲	Champignons à la grecque
Sauté de bœuf aux olives ▲	Columbo de porc*	Cuisse de poulet	Filet de colin à l'estragon	Galette garnie à l'emmental ⚙️
Spaghettis  ▲	Boulgour	Gratin dauphinois	 Gratin de chou-fleur ▲	Salade verte ⚙️
		 Flan Vanille ⚙️	 FROMAGE ⚙️ ▲	
Cookies	Fruit frais			 Fruit frais
20-nov. Lundi	21-nov. Mardi	22-nov. Mercredi	23-nov. Jeudi VEGETARIEN	24-nov. Vendredi
	Salade de blé	 Salade de maïs ⚙️	Oeuf mayonnaise	
Cordon bleu de volaille	Bœuf à la Flamande ▲	 Veau Marengo ▲	Lasagne de légumes	 Colin à la sauce Napolitaine ▲
Ratatouille riz ▲	Beignets de salsifis	Haricots plats ▲		Quinoa ▲
 Fromage ⚙️		 Yaourt aromatisé ⚙️	 Fromage blanc nature ⚙️	 Fromage ⚙️
 Compote ⚙️	Fruit frais			 Fruit frais ⚙️

13-nov. Lundi VEGETARIEN	14-nov. Mardi 0	15-nov. Mercredi	16-nov. Jeudi	17-nov. Vendredi
Salade de pomme de terre	Salade croûtons, dés de fromage ▲	Salade de quinoa ▲	 Carottes râpées ⚙️	Champignons crémeux
Panê de bœuf emmental épinard et armoises	Paupiettes de veau sauce forestière	Rôti de porc* au romarin ▲	<i>Poisson pané au citron</i> ⚙️	<i>Filet de cabillaud sauce tomate</i> ▲
Courgettes à la provençale ▲	Pommes sautées	Haricots verts ▲	Purée de pois cassés ▲	 Pâtes à la napolitaine ⚙️
	 Yaourt nature ⚙️			FROMAGE
 Crème dessert à la vanille ⚙️		 Fruit frais ⚙️	Salade de fruits frais	
27-nov. Lundi	28-nov. Mardi VEGETARIEN	29-nov. Mercredi	30-nov. Jeudi	1-déc. Vendredi
		Concombres crémeux		Haricots verts en salade ▲
 Braisé de bœuf à la provençale	Galette garnie à l'emmental	Steak haché pur bœuf ▲	 Blanquette de volaille	<i>Filet de lieu à la normande</i> ▲
Pommes vapeur	 Salade verte ⚙️	 Gratin de chou-fleur	Petits pois carottes ▲	Semoule
 Fromage ⚙️	 Fromage ⚙️	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
 Compote ⚙️	Crème dessert chocolat		Ile flottante	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MENUS DE LA SEMAINE




















6-nov. Lundi	7-nov. Mardi VEGETARIEN	8-nov. Mercredi	9-nov. Jeudi	10-nov. Vendredi
Coleslaw	Pamplemousse	 Betteraves feta 	 Salade de maïs au thon 	Champignons à la grecque
Sauté de bœuf aux olives   Spaghettis 	Columbo de porc* Boulgour	Cuisse de poulet  Gratin dauphinois 	Filet de colin à l'estragon  Gratin de chou-fleur 	 Galette garnie à l'emmental  Salade verte 
		 Flan Vanille 	 FROMAGE 	
Cookies	Fruit frais		Fruits au sirop	Fruit frais











Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labellisée MSC
	Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

Le chef vous souhaite un bon appétit !

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MENUS DE LA SEMAINE

13-nov.	14-nov.	15-nov.	16-nov.	17-nov.
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VEGETARIEN				
Salade de pomme de terre 	Salade croûtons, dés de fromage 	Salade de quinoa 	 Carottes râpées 	Rosette
Pané de blé emmental épinard et graines Courgettes à la provençale 	Paupiettes de veau sauce forestière  Pommes sautées	Rôti de porc* au romarin  Haricots verts 	 Poisson pané au citron Purée de pois cassés 	Filet de cabillaud sauce tomate  Pâtes à la napolitaine 
	 Yaourt nature 			FROMAGE
 Crème dessert à la vanille 		 Fruit frais 	Salade de fruits frais	

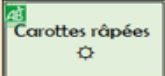
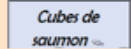







Légende	
 Carottes râpées 	Composante issue de l'Agriculture Biologique
 Cubes de saumon	Composante labelisée MSC
	Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

Le chef vous souhaite un bon appétit !

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MENUS DE LA SEMAINE

20-nov. Lundi	21-nov. Mardi	22-nov. Mercredi	23-nov. Jeudi VEGETARIEN	24-nov. Vendredi
	Salade de blé	Salade de maïs ☀	Oeuf mayonnaise	
Cordon bleu de volaille Ratatouille riz ▲	Bœuf à la Flamande ▲ Beignets de salsifis	Veau Marengo ▲ Haricots plats ▲	Lasagne de légumes	Colin à la sauce Napolitaine ▲ Quinoa ▲
Fromage ☀		Yaourt aromatisé ☀	Fromage blanc nature ☀	Fromage ☀
Compote ☀	Fruit frais		Cake chocolat	Fruit frais ☀




Légende	
 Carottes râpées ☀	Composante issue de l'Agriculture Biologique
 Cubes de saumon	Composante labelisée MSC
	Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

Le chef vous souhaite un bon appétit !

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MENUS DE LA SEMAINE

27-nov. Lundi	28-nov. Mardi VEGETARIEN	29-nov. Mercredi	30-nov. Jeudi	1-déc. Vendredi
		Concombres crémeux		Haricots verts en salade
Braisé de bœuf à la provençale Pommes vapeur	Galette garnie à l'emmental Salade verte	Steak haché pur bœuf Gratin de chou fleur	Blanquette de volaille Petits pois carottes	Filet de lieu à la normande Semoule
Fromage	Fromage	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
Compote	Crème dessert chocolat		Ile flottante	

Légende	
 Carottes râpées	Composante issue de l'Agriculture Biologique
 Cubes de saumon	Composante labelisée MSC Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

Le chef vous souhaite un bon appétit !

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.