



Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

3-nov. Lundi	4-nov. Mardi	5-nov. Mercredi	6-nov. Jeudi	7-nov. Vendredi
Courgettes râpées	VEGETARIEN BIO Œuf dur	Taboulé		
Sauté de veau marengo	Boulette de lentilles	Aiguillette de poulet au curry	Saucisse*	Brandade de poisson
Steak VG		Emincé VG	Saucisse VG	
Pommes sarladaises	Purée de légumes verts	Trio de légumes	Lentilles	
Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé		Fromage	Fromage
		Flan vanille	Compote	Fruit frais
17-nov. Lundi	18-nov. Mardi	19-nov. Mercredi	20-nov. Jeudi	21-nov. Vendredi
BIO	Journée orientale Salade orientale	SALADE MELI MELO DE CEREALES AUX LEGUMES	Salade de pomme de terre	
Cordon bleu	Couscous au poulet	HACHIS PARMENTIER	Galette de potiron	Meunière de poisson
Cordon bleu VG	Couscous VG	HACHIS PARMENTIER VG		
Coquillettes			Chou fleur sauce normay	Purée de courges
Fromage			Yaourt nature	Fromage
FRUIT	Croisillons aux abricots	SALADE DE FRUITS FRAIS		LIEGEOIS CHOCOLAT

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

 MSC Pêche durable
  Fait maison

10-nov. Lundi	11-nov. Mardi	12-nov. Mercredi	13-nov. Jeudi	14-nov. Vendredi
Potage	11 NOVEMBRE Commemoration de l'Armistice 			VEGETARIEN BIO
Aiguillettes de volaille à la crème		Jambon*	Poisson napolitaine	Lasagnes de légumes
Emincé VG à la crème		Saucisse VG	Falafel	
Poelée campagnarde		Petit pois carottes au jus	Quinoa	SALADE VERTE
Yaourt nature	14-18	Fromage	Fromage	Petit suisse aromatisé
	Mille-feuille	Fruit frais	MOUSSE CHOCOLAT MAISON	
24-nov. Lundi	25-nov. Mardi	26-nov. Mercredi	27-nov. Jeudi	28-nov. Vendredi
BIO	VEGETARIEN Œuf mayonnaise	Feuilleté au fromage	Coleslaw	Potage
Boulettes de bœuf sauce texane	Tortilla	Sauté de veau marengo	Lasagnes bolognaise	Filet de lieu sauce estragon
Boulettes VG		Steak VG	Hachis parmentier VG	
Semoule	Haricots verts persillés	BROCOLIS ET RIZ		Gratin dauphinois
Fromage		Yaourt nature		Fromage blanc aromatisé
Compote	Fruit frais		Mousse au chocolat au lait	

 LOCAL
 

* = plat contenant du porc