




Déjeuner

	lun. 04/11	mar. 05/11	mer. 06/11	jeu. 07/11	ven. 08/11	sam. 09/11	dim. 10/11
Entrée	Salade coleslaw	Salade d'artichauts	Taboulé	Betteraves  	Salade de pois chiches	Macédoine de légumes	Salade verte mélangée 
Plat	Steak haché de veau Purée de pommes de terre au lait	Sauce bolognaise  Macaroni	Rôti de porc  Lentilles cuisinées  	Omelette basquaise Riz pilaf	Filet de colin  Sauce normande Courgettes sautées	Sauté de lapin Poêlée paysanne	Rôti de boeuf  Pommes vapeur 
Fromage	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature 
Dessert	Compote pomme banane	Fruit sans sucre	Petits suisses nature 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 04/11	mar. 05/11	mer. 06/11	jeu. 07/11	ven. 08/11	sam. 09/11	dim. 10/11
Potage	Crème de brocolis	Velouté clamart	Velouté de tomates	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Yaourt nature 	Faisselle 	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre	Compote pomme framboise	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre




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. 11/11	mar. 12/11	mer. 13/11	jeu. 14/11	ven. 15/11	sam. 16/11	dim. 17/11
Entrée	Salade de maïs	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Taboulé	Céleri vinaigrette	Poivrons à l'huile	Champignons à la grecque
Plat	Emincé de poulet Sauce au caramel Bohémienne de légumes	Steak haché de veau Coquillettes	Rôti de porc  Purée de légumes	Paleron braisé Chou vert	Parmentier de Colin 	Escalope de volaille Spaghettis Sauce au pistou	Filet de colin  Sauce au beurre blanc Pommes vapeur 
Fromage	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel	Petit suisse 	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature 
Dessert	Fruit sans sucre	Faisselle 	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 11/11	mar. 12/11	mer. 13/11	jeu. 14/11	ven. 15/11	sam. 16/11	dim. 17/11
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Crème de courgettes et basilic	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Purée de fruits	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Compote pomme banane	Fromage blanc nature 	Faisselle 	Fruit sans sucre

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



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2

Déjeuner

lun. 18/11

mar. 19/11

mer. 20/11

jeu. 21/11
**BEAUJOLAIS
NOUVEAU**

ven. 22/11

sam. 23/11

dim. 24/11

Entrée

Betteraves
 

Oeuf dur


Salade coleslaw

Salade de cœurs de palmiers

Céleri vinaigrette

Poivrons à l'huile

Salade de mâche


Plat

Steak haché de boeuf
 
Purée de pommes de terre au lait

Filet de colin

Sauce tomate
Papillons


Escalope de volaille
Haricots verts


Blanquette de veau
Riz pilaf

Filet de colin

Sauce normande
Fondue d'épinards


Cassolette de foies de volaille
Polenta

Rôti de porc

Chou de choucroute

Fromage

Edam sans sel

Saint Paulin sans sel

Gouda sans sel


Edam sans sel

Saint Paulin sans sel

Gouda sans sel


Cantal


Dessert

Faisselle


Fruit sans sucre

Yaourt nature


Pâtisserie sans sucre

Petits suisses naturels


Fruit sans sucre

Pâtisserie sans sucre

Dîner

lun. 18/11

mar. 19/11

mer. 20/11

jeu. 21/11

ven. 22/11

sam. 23/11

dim. 24/11

Potage

Potage poireaux
pommes de terre

Velouté de légumes

Potage potiron carottes

Potage julienne de légumes


Crème de courgettes
et basilic

Potage de légumes

Potage paysan

Dessert

Fruit sans sucre

Petits suisses naturels


Fruit sans sucre

Fromage blanc nature


Purée de fruits

Faisselle


Fruit sans sucre

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



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 25/11

mar. 26/11

mer. 27/11

jeu. 28/11

ven. 29/11

sam. 30/11

dim. 01/12

Entrée

Taboulé

Salade coleslaw

Chou blanc vinaigrette

Salade verte mélangée



Macédoine de légumes

Salade piémontaise à l'oeuf

Salade de coeurs de palmiers

Plat

Omelette à l'espagnole
Petits pois à la française



Steak haché de veau
Coquillettes

Rôti de porc



Gnocchi à la romaine

Cuisse de poulet



Printanière de légumes

Filet de colin



Sauce tomate
Riz pilaf

Semoule
Filet de poulet



Sauce crème

Daube de bœuf provençale



Papillons



Fromage

Saint Paulin sans sel

Gouda sans sel



Edam sans sel

Saint Paulin sans sel

Gouda sans sel



Edam sans sel

Yaourt nature



Dessert

Compote pomme
abricot

Fruit sans sucre

Petits suisses naturels



Fruit sans sucre

Yaourt nature



Fruit sans sucre

Pâtisserie sans sucre

Dîner

lun. 25/11

mar. 26/11

mer. 27/11

jeu. 28/11

ven. 29/11

sam. 30/11

dim. 01/12

Potage

Potage Saint Germain

Crème florentine

Velouté de bolet

Potage Dubarry

Potage de légumes

Crème d'asperge

Soupe au pistou

Dessert

Fruit sans sucre

Faisselle



Fruit sans sucre

Fromage blanc nature



Purée de fruits

Petits suisses naturels



Fruit sans sucre

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



: Viandes de France



: Pêche Durable