







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 de saison 	Semoule au lait	Flamby	Fruit de saison 	Mousse au café 	Tarte au citron

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 panier de yoplait	Dany chocolat	Pruneaux au sirop 	Fruit de saison 	Compote pomme framboise	Fromage blanc nature 	Fruit de saison 

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



Origine France



Fruits et légumes de saison



Certification environnementale niveau 2



Pêche Durable



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 de saison 	Crème dessert chocolat 	Yaourt aromatisé 	Liégeois café	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Chou à la crème

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	Cocktail de fruits	Petits suisses natures 	Fruit de saison 	Compote pomme banane	Fromage blanc aromatisé 	Dany chocolat	Fruit de saison

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 : Fruits et légumes de saison : 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

	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 bœuf   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	Crème dessert vanille 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Tarte à la rhubarbe	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Tarte au chocolat

Dîner

lun. 18/11
mar. 19/11
mer. 20/11
jeu. 21/11
ven. 22/11
sam. 23/11
dim. 24/11

	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 de saison 	Mousse au citron	Fruit de saison 	Fromage blanc nature  Crème de marrons	Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison 

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
  : Fruits et légumes de saison
  : Produit issu de l'agriculture biologique
  :



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 boeuf 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 de saison 	Flan au caramel	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Mille-feuilles

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 de saison 	Crème dessert vanille 	Fruit de saison 	Fromage blanc nature Crème de marrons	Cocktail de fruits	Mousse au citron	Fruit de saison

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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Pêche Durable