

Menus du 3 au 7 novembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 3 novembre

Macédoine de légumes
à la mayonnaise



Rôti de dinde 
(Boulettes de blé
façon thaï)
Sauce tandoori



Semoule BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mardi 4 novembre

Salade de pommes de terre,
maïs à l'échalote



Omelette BIO nature
fraîche
Sauce napolitaine



Carottes régionales
persillées



Fromage
de chèvre frais régional



Mousse au chocolat

Mercredi 5 novembre

Jeudi 6 novembre

Cake au fromage
à la noisette



Pavé de merlu MSC
(Galette végétale)
Sauce au romarin



Brocolis béchamel



Suisse fruité

Fruit de saison

Vendredi 7 novembre

Potage de potimarron



Jambon blanc
porc français
(Filet de cabillaud MSC,
citron)



Coquillettes BIO



Cantal AOP



Gaufre liégeoise



Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France



Viens lire
ton actu



Menus du 10 au 14 novembre

Légende :



Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Carottes râpées au persil   Gratin de pommes de terre au fromage façon tartiflette  Yaourt aromatisé Pêche au sirop			Salade de blé BIO au basilic    Poisson blanc meunière MSC  (Nuggets végétariennes) Citron Haricots verts à l'ail  Saint Nectaire AOP   Fruit de saison	Pasta party ! Céleri râpé façon rémoulade   Mini penne bolognaise à l'égrené de boeuf BIO (Omelette BIO)   Emmental BIO râpé  Flan nappé caramel



Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France



**Viens lire
ton actu**



Menus du 17 au 21 novembre

Légende :



Lundi 17 novembre

Taboulé (semoule BIO)
et vinaigrette



Sauté de dinde
(Filet de colin MSC)
Sauce moutarde
à l'ancienne



Petits pois au romarin



Cotentin

Fruit de saison

Mardi 18 novembre

Haricots beurre
à l'échalote



Tortellino au fromage
Sauce tomate



Suisse fruité

Donut

Mercredi 19 novembre

Jeudi 20 novembre

ALLEMAND

Salade Krautsalat
(chou-blanc râpé)
au vinaigre de vin et cumin



Saucisse de Toulouse LR
(Saucisse végétale
façon chipo)
Sauce currywurst



Frites au four



Fromage blanc sucré

Gâteau façon apfelkuchen



Vendredi 21 novembre

Radis et beurre



Filet de limande MSC
(Jambon blanc)
Sauce au citron



Courgettes persillées



Montcadi

Mousse chocolat au lait



**Viens lire
ton actu**

