

Novembre

LUNDI 02

Pomme de terre
en salade

Sauté de poulet
sauce
chasseur

Haricots
beurre

Crème
vanille

MARDI 03

Betteraves

Filet de lieu

Riz

Fromage

Raisin

MERCREDI 04

Lentille
vinaigrette

Quiche lorraine

Salade

Compote de
pommes

JEUDI 05

Végétarien

Salade
coleslaw

Parmentier de
patate douce
et pois cassés

Roulé à la
confiture

VENDREDI 06

Velouté de
carottes

Boeuf
mironton
sauce tomate

Spaghetti

Yaourt de la
ferme

LUNDI 09

Salade de
pâtes

Blanquette
de Veau

Carottes
persillées

Salade de fruits

MARDI 10

Végétarien

Macédoine

Nuggets
végétarien

Blé

Brownies

MERCREDI 11

Férié

JEUDI 12

Salade
lardons
croutons

Dos de
cabillaud

Piperade

Fromage blanc

VENDREDI 13

Surimi
mayonnaise

Sauté de dinde
tomate et lait
de coco

Polenta
crémeuse

Pomme

LUNDI 16

Salade de chou
rouge

Tagliatelle au
saumon

Eclair au
chocolat

MARDI 17

Celeri sauce
cocktail

Rougail
saucisse

Riz

Kiwi

MERCREDI 18

Oeuf dur
mayonnaise

Pizza

Salade

Yaourt
coulis de
fruits

JEUDI 19

Végétarien

Cake Fromage

Lasagne
Butternut et
ricotta

Mousse au
chocolat

VENDREDI 20

Carottes
rapées

Daube de
boeuf

Pomme de
terre rôti

Panna cotta
fruits rouge

Novembre

LUNDI 23

Taboulé



Cordon bleu

Petits pois
carottes



Clémentine

MARDI 24

Végétarien

Crêpes au
fromage



Risotto aux
petits
légumes



Cheesecake

MERCREDI 25

Terrine de
légumes

Spaghetti à
la carbonara



Compote de
fraise



JEUDI 26

Velouté de
Butternut

Médailon de
merlu



Blé



Beignet au
pomme

VENDREDI 27

Salade
piémontaise



Haut de
cuisse de
poulet



Chou fleur
persillé



Liégeois
Vanille

LUNDI 30

Rosette

Wings de
Poulet

Légumes Tex
Mex

Poire



Fait maison



Pêche responsable



Qualité nutritionnelle et
environnementale



Agriculture Biologique



Local



Produit surgelé



Haute Valeur
Environnementale



Label Rouge



Libellés désignant l'origine
française de la viande



Régions Ultra Périphériques



Appellation d'origine
protégée/contrôlée (AOP/AOC)

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des imprévus.

Allergènes

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes.



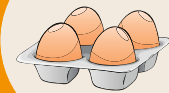
CÉRÉALES
CONTENANT
DU GLUTEN



FRUITS À
COQUES



CRUSTACÉS



ŒUFS



ARACHIDES



POISSONS



SOJA



LAIT



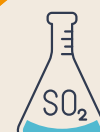
CÉLERI



MOUTARDE



GRAINES DE
SÉSAME



ANHYDRIDE
SULFUREUX
ET SULFITES



LUPIN



MOLLUSQUES