

Déjeuner

lun. 05/11
MENU BIO

mar. 06/11

jeu. 08/11
MENU BIO

ven. 09/11

Entrée

Carottes râpées bio



Pizza au fromage

Betteraves bio vinaigrette



Salade de riz à la niçoise



Plat

Lasagnes bolognaise bio



Rôti de dinde au jus



Tian de potiron (riz et dés de potiron)



Saucisse de Toulouse bio



Lentilles bio au jus



Batonnets de poisson et citron
Haricots verts sautés à l'ail



Plat de substitution

Brandade de morue

Steak de soja au citron

Omelette nature

Escalope de volaille panée et citron

Fromage

Coulommiers bio



Fromage blanc nature

Brie bio à la coupe



Petit cotentin

Dessert

Compote de pomme bio



Fruit de saison



Glace

Fruit de saison



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 12/11
MENU BIO

mar. 13/11
MENU BIO

jeu. 15/11

ven. 16/11

Entrée

Carottes râpées bio



Salade de tomates bio



Concombre vinaigrette

Oeuf dur mayonnaise

Plat

Emincé de volaille à la crème bio



Rizotto bio

Hachis parmentier maison bio



Omelette aux fines herbes
Pommes de terre, carottes et navets



Filet de colin meunière et citron



Épinards à la crème

Plat de substitution

Oeufs durs sauce crème



Brandade de morue

Escalope de volaille panée et citron

Fromage

Carré frais bio



Camembert bio



Tome blanche

Petit suisse sucré

Dessert

Crème dessert chocolat bio



Gaufre liégeoise

Mousse au chocolat

Fruit de saison



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Pêche Durable





Déjeuner

lun. 19/11

mar. 20/11
MENU BIO

jeu. 22/11
MENU VEGETARIEN ET BIO

ven. 23/11

Entrée

Potage de haricots verts

Jus de pamplemousse frais bio

Rillettes de thon

Crêpe au fromage

Plat

Rôti de boeuf au jus

Purée de pommes de terre au lait

Ball burger à l'orientale bio

Semoule et légumes couscous bio

Raviolinis épinards bio sauce tomate et emmental râpé

Filet de poisson à la crème

Haricots plats persillés

Plat de substitution

Filet de poisson sauce vierge

Boulettes de sarrasin sauce tomate

Filet de poulet au jus

Fromage

Brie à la coupe

Gouda bio

Yaourt nature bio

Edam

Dessert

Crème dessert vanille

Petits suisses aromatisés bio

Compote de pomme bio

Fruit de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Plat fait maison : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Produit issu de l'agriculture biologique

: Produit Local : Fruits et légumes de saison





Déjeuner

lun. 26/11
MENU BIO

mar. 27/11

jeu. 29/11

ven. 30/11
MENU BIO

Entrée

Taboulé bio



Oeuf dur mayonnaise



Salade de haricots verts

Salade de tomates bio



Plat

Sauté de boeuf bio



Spaghettis à la catalane



Tartiflette savoyarde



Paella bio au poulet



Carottes bio au jus



Riz valencienne bio



Plat de substitution

Filet de poisson pané et citron



Spaghetti bolognaise et râpé



Tartiflette aux champignons



Paella au poisson



Fromage

St paulin bio



Emmental

Clémentines



Petite tome bio



Dessert

Banane bio



Fruit de saison



Gâteau anniversaire

Yaourt aromatisé bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

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

