

Déjeuner

lun. 06/11 mar. 07/11 jeu. 09/11 ven. 10/11

Entrée

Carottes râpées bio	Rosette Beurre	Betteraves bio	Potage crécy bio
---------------------	-------------------	----------------	------------------

Plat

Boulettes de veau Semoule bio	Ravioles aux épinards bio	Quenelles natures bio	Filet de colin meunière
Légumes couscous bio		Sauce béchamel bio Riz pilaf bio	Purée de pommes de terre bio

Plat de substitution

Boulettes végétales

Fromage

Saint moret bio	Mini cabrette bio	Brie bio à la coupe	Yaourt nature bio
-----------------	-------------------	---------------------	-------------------

Dessert

Crème dessert chocolat bio	Ile flottante	Fruit de saison bio	Fruit de saison 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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.
: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Indication Géographique Protégée : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 13/11

mar. 14/11

jeu. 16/11

ven. 17/11

Entrée

Jus d'orange bio



Carottes râpées bio



Panier au fromage bio



Pizza au fromage bio



Plat

Paella bio au poulet



Riz valencienne bio



Raviois aux légumes bio



Rôt de porc bio



Petits pois bio



Batonnets de colin



Pommes crispy

Plat de substitution

Paella de colin



Calamars
à la provençale

Fromage

Petit suisse sucré



Le carré président bio



Saint paulin à la coupe bio



Chanteneige bio



Dessert

Menelik

Purée pomme fraise bio



Fruit de saison bio



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.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

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

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

Déjeuner

lun. 20/11

mar. 21/11

jeu. 23/11

ven. 24/11

Entrée

Salade verte bio



Oeuf dur bio



Pâté de foie bio



Potage de légumes bio



Plat

Nugget's de filet de poulet bio



Purée de pommes de terre bio



Gratin de pommes de terre

Blanquette de veau
Riz aux petits légumes bio



Filet de colin



Sauce tomate
Ebly bio



Plat de substitution

Nugget's de poisson

Fromage

Camembert bio à la coupe



Yaourt nature bio



Cantal AOP



Mini cabrette bio



Dessert

Purée de pomme bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

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

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 27/11

mar. 28/11

jeu. 30/11

ven. 01/12

Entrée

Betteraves bio



Salade verte bio



Mortadelle bio



Bruschetta à l'emmental bio



Plat

Omelette bio nature



Boulgour pilaf bio



Cordon bleu bio



Pommes campagnardes

Sauce Napolitaine bio



Coquillettes bio



Thon à la catalane



Riz pilaf bio

Plat de substitution

Croque fromage

Fromage

Vache qui rit bio



Emmental bio à la coupe



Saint moret bio



Bûche du pilat à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Crème dessert chocolat bio



Tarte aux pommes bio



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.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

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

: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison



: Origine France



: Indication Géographique Protégée