



Déjeuner

lun. 03/11

mar. 04/11

jeu. 06/11

ven. 07/11

Entrée

Salade coleslaw

Salade verte vinaigrette



Betteraves bio



Salade de pois chiches

Plat

Jambon blanc LR



Purée de pommes de terre

Tortellini au boeuf

Quenelle nature bio



Sauce tomate

Riz pilaf bio



Batonnets de colin



Chou romanesco

Plat de substitution

Filet de colin sauce moutarde

Raviolis ricotta épinards

Escalope de volaille panée

Fromage

Cantal AOP



Saint moret bio



Yaourt nature bio



Vache qui rit



Dessert

Compote pomme banane bio



Flan caramel bio



Fruit de saison bio



Brownie chocolat

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.

: Label Rouge : Appellation d'Origine Protégée : Produit issu de l'agriculture biologique : Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Pêche Durable



Déjeuner

lun. 10/11

jeu. 13/11

ven. 14/11

Entrée

Taboulé

Carottes râpées bio

Potage de courgettes bio



Plat

Cordon bleu de dinde



Petits pois



Raviolis aux légumes bio



Parmentier de poisson

Plat de substitution

Filet de colin pané



Hachis parmentier



Fromage

Le Carré Président



Chanteneige bio



Taleggio AOP à la coupe



Dessert

Crème dessert chocolat bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison HVE



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



Déjeuner

lun. 17/11

mar. 18/11

jeu. 20/11
CHEZ MAMIE

ven. 21/11

Entrée

Betteraves bio



Salade verte vinaigrette



Oeuf dur



Céleri rémoulade



Plat

Boulettes de porc bio



Coquillettes bio



Parmentier végétal

Blanquette de veau
Riz pilaf bio



Filet de colin meunière



Pommes crispy

Plat de substitution

Boulettes végétales

Blanquette de colin



Cordon bleu de dinde



Fromage

Brie bio



Petit suisse bio



Saint nectaire



Edam

Dessert

Fruit de saison bio



Eclair au chocolat

Yaourt aromatisé bio



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.

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Origine France

: Certification environnementale niveau 2

: Pêche Durable

: Appellation d'Origine Protégée

: Fruits et légumes de saison



Déjeuner

lun. 24/11

mar. 25/11

jeu. 27/11

ven. 28/11

Entrée

Potage de légumes bio

Cervelas

Salade verte vinaigrette

Macédoine de légumes

Plat

Omelette bio nature

Petits pois bio

Gratin de coquillettes
Sauce napolitaine

Haut de cuisse de poulet rôti

Printanière de légumes

Fricassée de colin

Sauce tomate
Riz pilaf

Plat de substitution

Fromage

Rondelé nature bio

Emmental

Pané de blé

Steak haché de boeuf pizzaiolo

Dessert

Fruit de saison bio

Crème dessert vanille bio

Tarte aux pommes

Bûche du pilat à la coupe

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.

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Origine France

Certification environnementale niveau 2

Durable

: Viandes de France

: Pêche