









## Déjeuner

	lun. 03/11	mar. 04/11	jeu. 06/11	ven. 07/11
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Salade verte vinaigrette 	Betteraves bio  	Salade de pois chiches
<b>Plat</b>	Jambon blanc LR  Purée de pommes de terre	Tortellini au boeuf	Quenelle nature bio  Sauce tomate Riz pilaf bio 	Batonnets de colin  Chou romanesco
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin sauce moutarde	Raviolis ricotta épinards		Escalope de volaille panée
<b>Fromage</b>	Cantal AOP 	Saint moret bio  	Yaourt nature bio  	Vache qui rit 
<b>Dessert</b>	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

Pané de blé

Steak haché de boeuf pizzaiolo

### Fromage

Rondelé nature bio



Emmental



Le carré Président



Bûche du pilat à la coupe



### Dessert

Fruit de saison bio



Crème dessert vanille bio








Tarte aux pommes

Yaourt aromatisé bio



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  : Viandes de France  : Pêche Durable