LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 02/11	mar. 03/11	jeu. 05/11	ven. 06/11
Entrée	Salade coleslaw	Salade de laitue	Betteraves persillées bio	Salade de pois chiches
Plat	Chipolata EBE Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Raviolis au bœuf Sauce normande	Quenelles natures bio Sauce tomate bio Riz pilaf bio	Calamars à la romaine Chou romanesco
Plat de substitution	Filet de Hoki Sauce moutarde	Tortellinis ricotta épinards		Escalope de volaille panée
Fromage	Rouy à la coupe	Saint moret bio	Camembert bio	Vache qui rit
Dessert	Compote pomme abricot	Flan vanille caramel bio	Fruit de saison bio	Mousse au 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.

: Produit labélisé EGALIM : Pêche Durable : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Certification environnementale niveau 2 : Commerce équitable

LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 09/11	mar. 10/11	jeu. 12/11	ven. 13/11
Entrée	Taboulé	Oeuf dur	Macédoine de légumes bio	Carottes râpées
Plat	Cordon bleu de dinde Carottes fondantes	Lasagnes ricotta épinards	Boulettes de porc bio Sauce curry bio Riz pilaf bio	Parmentier de saumon
Plat de substitution	Nugget's de poisson		Falafels Sauce curry	Hachis parmentier
Fromage	Le carré président bio	Petit suisse sucré	Chanteneige bio	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Crème dessert chocolat	Fruit de saison HVE	Compote de pommes 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.

: Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Commerce équitable : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée

LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 16/11	mar. 17/11	jeu. 19/11	ven. 20/11
Entrée	Salade de maïs	Céleri rémoulade	Potage potiron carottes	Accras de morue
Plat	Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue	Gnocchis sauce à la courge	Paupiette de dinde Sauce aux olives Pommes crispy	Filet de colin meunière Courgettes sautées
Plat de substitution	Filet de Hoki Sauce crème		Filet de colin Sauce citron	Filet de poulet Sauce au jus crémé
Fromage	Brie bio	Petit suisse sucré	Edam bio	Saint nectaire
Dessert	Fruit de saison HVE	Eclair au chocolat	Riz au lait	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.

: Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Haute Valeur Environnementale
: Origine France : Commerce équitable : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée

LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 23/11	mar. 24/11	jeu. 26/11	ven. 27/11
Entrée	Macédoine de légumes bio	Velouté de légumes	Cervelas & Cornichon	Taboulé
Plat	Omelette nature bio Petits pois à la française bio	Curry de volaille, pois chiches, épinards Riz pilaf	Gratin de coquillettes bio Sauce Napolitaine bio	Colombo de poisson Haricots verts persillés
Plat de substitution		Paupiette de saumon		Burger de boeuf Sauce pizzaiolo
Fromage	Rondelé nature bio	Emmental	Tomme catalane AOP à la coupe	Fromage blanc bio
Dessert	Fruit de saison bio	Crème dessert vanille	Tarte aux pommes	Yaourt aromatisé

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 : Commerce équitable : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable
: Certification environnementale niveau 2