



NOVEMBRE 2022

sauf cas de force majeure, sous réserve de livraison ou de grève



ST GO

lundi 31 octobre 2022	mardi 1 novembre 2022	mercredi 2 novembre 2022	jeudi 3 novembre 2022	vendredi 4 novembre 2022
Salade de pois chiche Sauté de volaille sauce champignons *(Boules soja) Carottes fraîches persillées Camembert Fruit de saison BIO		Choux rouge aux pommes Sauté de veau région sauce marengo *(Escalope végétal) Haricots verts cantal Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Brandade de poisson salade verte Samos Liégeois chocolat	Velouté de potiron Loubia Marocain Polenta Petit suisse aromatisés Clafoutis aux poires
lundi 7 novembre 2022	mardi 8 novembre 2022	mercredi 9 novembre 2022	jeudi 10 novembre 2022	vendredi 11 novembre 2022
Coleslaw Omelette sauce basquaise Boulgour Samos Velouté fruit	Macédoine de légumes Filet de lieu sauce à l'oseille Chou fleur frais BIO persillé Brie Mousse au chocolat au lait	Salade verte aux croûtons Choucroute Garnie *(au poisson) Yaourt nature Local Pomme au four	Soupe de champignons Sauté de bœuf aux herbes *(Quenelle) Riz camarguais Saint Paulin Clémentine	
lundi 14 novembre 2022	mardi 15 novembre 2022	mercredi 16 novembre 2022	jeudi 17 novembre 2022	vendredi 18 novembre 2022
Betteraves vinaigrette Cordon bleu *(poisson pané) Piperade et pommes de terre fraîches Petit moulé ail et fines herbes Crème dessert vanille	Chou blanc vinaigrette Sauté de poulet sauce moutarde *(crêpe au fromage) Haricots verts Local Mimolette Fruit de saison	Soupe de brocolis et petits pois Paëlla au poisson Riz BIO safrané Vache Picon Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Tartiflette végétarienne Fromage blanc Local Kiwi	Céleri fromage blanc et paprika Normandin de veau au jus *(Omelette) Gratin de poireaux Fourme d'Ambert Yaourt aromatisé
lundi 21 novembre 2022	mardi 22 novembre 2022	mercredi 23 novembre 2022	jeudi 24 novembre 2022	vendredi 25 novembre 2022
Soupe de panais Emincé de bœuf aux épices *(Pavé de poisson) Haricots beurre persillés Bûchette de mélange vache chèvre Fruit	Batonnets de carottes sauce crème ciboulette Croque Monsieur de volaille *(Fromage) Chips Yaourt à boire Fruit de saison	Salade au thon Sauté de porc Local au herbes *(Boules soja) Riz pilaf Petit suisse aromatisé BIO Poire	Salade Lorette (céleri, betterave, mâche) Torsade aux légumes râpées Tomme des Pyrénées Compote pomme banane	Chou rouge vinaigrette Hoki sauce aurore Epinard à la crème Vache Picon Muffin aux pépite de chocolat
lundi 28 novembre 2022	mardi 29 novembre 2022	mercredi 30 novembre 2022	jeudi 1 décembre 2022	vendredi 2 décembre 2022
Chou blanc aux raisins Saucisse de Toulouse Local *(Quenelle) Salsifis à la tomate Emmental Flan chocolat	Salade de riz Filet de merlu sauce estragon Brocolis BIO Yaourt sucré local Banane	Céleri rémoulade Aiguillette de poulet sauce barbecue *(Escalope végétale) Petits pois Brie Pomme au four	Carottes râpées vinaigrette Blanquette de veau *(Omelette) Quinoa Fromage blanc Local Fruit de saison	Velouté Dubarry Cocotte de lentilles Patates douce Chanteneige Fruit de saison



LE MENU DE LA SEMAINE

31/10

au

4/11

LUNDI

Salade de pois chiche

Sauté de volaille sauce champignons *(Boules soja)



Carottes fraîches persillées



Camembert

Fruit de saison BIO



MARDI

0

Férié

0

0

0

MERCREDI

Choux rouge aux pommes



Sauté de veau région sauce marenco *(Escalope végétal)



Haricots verts



cantal

Fruit de saison



JEUDI

Carottes râpées vinaigrette



Brandade de poisson



salade verte

Samos

Liégeois chocolat

VENDREDI

Velouté de potiron



Loubia Marocain

Polenta



Petit suisse aromatisés

Clafoutis aux poires



LÉGENDE



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Local



Produits issus de l'agriculture Biologique

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.