



LE MENU DE LA SEMAINE

7/11

au

11/11

LUNDI

 VÉGÉTARIEN	Coleslaw
	Omelette sauce basquaise
	Boulgour
	Samos
	Velouté fruit

MARDI

	Macédoine de légumes
	Filet de lieu sauce à l'oseille 
	Chou fleur frais BIO persillé 
	Brie
	Mousse au chocolat au lait

MERCREDI

	Salade verte aux croutons
	Choucroute Garnie 
	*(au poisson)
	Yaourt nature Local 
	Pomme au four

JEUDI

	Soupe de champignons
	Sauté de bœuf aux herbes *(Quenelle) 
	Riz camarguais
	Saint Paulin
	Clémentine

VENDREDI

	0
	Férial
	0
	0
	0

LÉGENDE



Bleu Blanc Cœur



Le Porc Français



Dessert de ma mamie



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.



LE MENU DE LA SEMAINE

14/11

au

18/11

LUNDI

Betteraves vinaigrette

Cordon bleu *(poisson pané)

Piperade et pommes de terre fraîches

Petit moulé ail et fines herbes

Crème dessert vanille

MARDI

Chou blanc vinaigrette



Sauté de poulet sauce moutarde *(crêpe au fromage)



Haricots verts Local



Mimolette

Fruit de saison



MERCREDI

Soupe de brocolis et petits pois

Paëlla au poisson

Riz BIO safrané



Vache Picon

Fruit de saison



JEUDI

Chou rouge vinaigrette



Tartiflette

végétarienne

Fromage blanc Local



Kiwi

VENDREDI

Céleri fromage blanc et paprika

Normandin de veau au jus *(Omelette)

Gratin de poireaux

Fourme d'Ambert



Yaourt aromatisé

LÉGENDE



Plat végétarien



Pêche responsable



Local

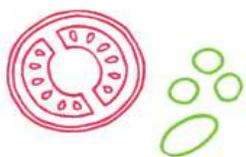


Produits issus de l'agriculture Biologique



Dessert du potager

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.



LE MENU DE LA SEMAINE

21/11

au

25/11

LUNDI

Soupe de panais

Emincé de bœuf aux
épices  *(Pavé
de poisson)

Haricots beurre persillés

Bûchette de mélange
vache chèvre

Fruit

MARDI

Batônnets de carottes
sauce crème ciboulette

Croque
Monsieur de volaille
*(Fromage)



Chips

Yaourt à
boire



Fruit de saison

MERCREDI

Salade au thon

Sauté de porc Local au
herbes  *(Boules
soja)



Riz pilaf

Petit suisse aromatisé BIO



Poire



JEUDI

Salade Lorette
(céleri, betterave, mâche)



Torsade



aux légumes
râpés

Tomme des Pyrénées

Compote pomme banane

VENDREDI

Chou rouge vinaigrette



Hoki sauce aurore



Epinard à la crème

Vache Picon

Muffin aux pépites de
chocolat



LÉGENDE



Bleu Blanc Cœur



Le Porc
Français



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.