



Le Menu

Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre	Samedi 09 Novembre	Dimanche 10 Novembre
Salade verte	Salade de pois chiches	Salade de blé orientale	Coleslaw de céleris sauce cocktail	Notre cake mozzarella légumes	Salade de betteraves	Salade multifeuilles
Bolognaise de bœuf	Galopin de veau au jus	Ragoût de dinde	Jambon braisé sauce mère	Colin MSC sauce citron	Rôti de porc sauce forestière	Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes
Tortis	Carottes sautées	Galettes de légumes	Purée de pommes de terre	Haricots verts à l'ail	Gratin dauphinois	Carré frais
Madeleine	Camembert	Edam	Chanteneige	Yaourt nature + sucre	Bleu	Notre gâteau au yaourt et fleur d'oranger
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Velouté de potiron
Potage oriental	Velouté breton	Potage mussard	Velouté dubarry	Soupe de vermicelles à la tomate	Potage Saint Germain	Yaourt sucré
Petits suisses sucrés	Liégeois chocolat	Fromage blanc aromatisé	Petits suisses aromatisés	Crème dessert café	Flan caramel	
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre	Samedi 16 Novembre	Dimanche 17 Novembre
ARMISTICE Pâté de campagne	Salade de pépinettes	Carottes râpées	Salade de haricots blancs	Salade verte	Salade de tortis ravigote	Chou blanc et rouge en salade
Potée de veau	Saucisse de Toulouse	Lamelles d'encornets sauce provençale	Côte de porc au jus	Tajine de bœuf	Notre tortilla de pommes de terre	Boudin noir
Pommes de terre	Petits pois	Riz IGP	Epinards à la crème	Semoule	Fondue de poireaux	et purée de patates douces
Cantal AOP	Brie	Cotentin	Petit suisse nature + sucre	Emmental	Tartare	Mimolette
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Notre cake aux noisettes	Fruit de saison	Notre pannacotta au chocolat
Velouté aïgo bouïdo	Potage paysan	Soupe de vermicelles	Velouté fréneuse	Potage parmentier	Velouté choisy	Potage cultivateur
Semoule au lait	Flan chocolat	Yaourt sucré	Crème renversée	Petits suisses aromatisés	Fromage blanc sucré	Liégeois vanille



**Nos viandes et charcuteries sont
100% françaises**



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu

Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre	Samedi 23 Novembre	Dimanche 24 Novembre
Salade de pommes de terre italienne Escalope de dinde aux oignons Brocolis à la crème Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Salade verte Curry coco de bœuf Riz IGP Vache picon Flan caramel	Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Haricots verts à l'huile d'olive Brie Fruit de saison	Feuilles d'épinards en salade Tartiflette  Sablé du Nord Crème renversée	Salade de boulgour aux légumes Merlu MSC sauce citron Purée de potiron Cantal AOP Fruit de saison	Carottes râpées Waterzoi de poulet Petit épeautre Saint paulin Purée de fruits	Pamplemousse Paleron de bœuf aux oignons Haricots romano Philadelphia Notre brownie chocolat et pommes
Potage essau Crème dessert chocolat	Velouté vert près Petits suisses sucrés	Potage mussard Liégeois vanille	Velouté fréneuse Riz au lait	Potage oriental Yaourt aromatisé	Potage parmentier Crème dessert praliné	Velouté choisy Fromage blanc sur coulis de fruits
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre	Samedi 30 Novembre	Dimanche 01 Décembre
Pizza au fromage Paupiette de veau au jus Petits pois Camembert Purée de fruits	Notre gâteau de foies de volaille  Gratin de ravioles Label Rouge Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Salade d'endives Hachis parmentier Gouda Liégeois chocolat	Salade de riz IGP mexicaine Colin MSC meunière et citron Carottes sautées Saint morêt Fruit de saison	Salade verte Axa de bœuf Tortis Mimolette Fromage blanc sur coulis de fruits	Tartinable de pois chiches betteraves et toast Aïoli de merlu MSC et ses légumes Tomme noire Fruit de saison	Céleris rémoulade Blanquette de porc Riz IGP Cantadou Notre moelleux aux fruits
Velouté breton Semoule au lait	Soupe de perles Yaourt sucré	Potage de l'esterel Fromage blanc aromatisé	Potage jardinière Crème dessert café	Velouté de champignons Flan vanille	Potage dubarry Petits suisses aromatisés	Soupe de vermicelle Crème dessert chocolat

 **Nos fruits et légumes frais sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison**  

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio

 **IGP** : Indication Géographique Protégée

 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

 **Label Rouge** Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.