

Le Menu

Régime pauvre en sel

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 vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Salade de betteraves	Salade multifeuilles
Bolognaise de bœuf	Galopin de veau au jus	Ragoût de dinde	Escalope de porc	Colin MSC sauce citron	Rôti de porc sauce forestière	Couscous de boulettes de bœuf
Tortis	Carottes sautées	Brocolis	Purée de pommes de terre	Haricots verts à l'ail	Gratin dauphinois	et ses légumes
Madeleine	Fromage blanc sur coulis de fruits	Crème renversée	Purée de fruits	Yaourt nature + sucre	Faisselle	Purée de fruits
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Notre gâteau au yaourt et fleur d'oranger
Potage oriental	Velouté breton	Potage mussard	Velouté dubarry	Soupe de vermicelles à la tomate	Potage Saint Germain	Velouté de potiron
Petits suisses sucrés	Liégeois chocolat	Fromage blanc aromatisé	Petits suisses aromatisés	Crème dessert café	Flan caramel	Yaourt sucré
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre	Samedi 16 Novembre	Dimanche 17 Novembre
ARMISTICE Fonds d'artichauts	Salade de pépinettes	Carottes râpées	Salade de haricots blancs	Salade verte	Macédoine vinaigrette	Chou blanc et rouge en salade
Potée de veau	Sauté de porc	Lamelles d'encornets sauce provençale	Côte de porc au jus	Tajine de bœuf	Notre tortilla de pommes de terre	Steak haché de porc
Pommes de terre	Petits pois	Riz IGP	Epinards à la crème	Semoule	Fondue de poireaux	et purée de patates douces
Yaourt nature + sucre	Faisselle	Purée de fruits	Petit suisse nature + sucre	Purée de fruits	Semoule au lait	Purée de fruits
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

 **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

Régime pauvre en sel

Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre	Samedi 23 Novembre	Dimanche 24 Novembre
Cœur de palmier Escalope de dinde aux oignons Brocolis à la crème Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Salade verte Curry coco de bœuf Riz IGP Purée de fruits Flan caramel	Taboulé Notre omelette Haricots verts à l'huile d'olive Faisselle Fruit de saison	Feuilles d'épinards en salade Sauté de porc Pommes de terre Sablé du Nord Crème renversée	Salade de boulgour aux légumes Merlu MSC sauce citron Purée de potiron Fromage blanc + sucre Fruit de saison	Carottes râpées Waterzoï de poulet Petit épeautre Yaourt aux fruits Purée de fruits	Pamplemousse Paleron de bœuf aux oignons Haricots romano Purée de fruits 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
Macédoine vinaigrette Galopin de veau au jus Petits pois Flan caramel Purée de fruits Velouté breton Semoule au lait	Betteraves vinaigrette Colin MSC sauce tomate Gnocchis Petit suisse nature + sucre Fruit de saison Soupe de perles Yaourt sucré	Salade d'endives Hachis parmentier Purée de fruits Liégeois chocolat Potage de l'estérel Fromage blanc aromatisé	Salade de riz IGP mexicaine Colin MSC sauce citron Carottes sautées Fromage blanc à la vanille Fruit de saison Potage jardinière Crème dessert café	Salade verte Axa de bœuf Tortis Purée de fruits Fromage blanc sur coulis de fruits Velouté de champignons Flan vanille	Tartinable de pois chiches betteraves et toast Merlu MSC sauce à l'ail et ses légumes Faisselle Fruit de saison Potage dubarry Petits suisses aromatisés	Céleris vinaigrette Blanquette de porc Riz IGP Purée de fruits Notre moelleux aux fruits Soupe de vermicelle Crème dessert chocolat

 **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.