

Menu de Novembre



SCANNER LE QR CODE POUR VOIR LES MENUS

<p>Lundi 30 octobre Carottes râpées à l'estragon Saucisse de Toulouse <i>Dos de colin poché</i> Haricots blancs à la tomate Cantal coupé Liégeois vanille</p>	<p>Mardi 31 octobre Salade fraîcheur du Tertre Jambon de dinde au jus <i>Filet de poisson pané</i> Purée Babybel Yaourt goûter</p>	<p>Mercredi 1er novembre FERIE</p>	<p>Jeudi 02 novembre Saucisson à l'ail <i>Salade verte du jardin</i> Cordon bleu de volaille Steak de soja à l'échalotte Petit pois Produit laitier</p>	<p>Vendredi 03 novembre Courgettes râpées à l'huile d'olive Ravioli 6 légumes Camembert portion Beignet chocolat</p>
<p>Lundi 06 novembre Radis beurre Sauté de porc au curry <i>Omelette fromage</i> Riz Yaourt goûter Madeleine moelleux</p>	<p>Mardi 07 novembre Salade de pâtes à l'orientale Pané aux fromage Légumes champêtres Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 08 novembre Céleri rémoulade Jambon blanc à la tomate Dos de colin et sa crème citron vert Purée de potiron en crumble Gouda Fruit de saison Bio</p>	<p>Jeudi 09 novembre Chou- fleur mimosa Sauté de porc aux olives <i>Croq végétal aux fromages</i> Blé au beurre Leerdammer individuel Crème dessert à la vanille</p>	<p>Vendredi 10 novembre Quiche Lorraine <i>Tarte aux poireaux</i> Filet de poisson pané Pané de blé emmental épinard Ratatouille Niçoise Petit suisse aux fruits</p>
<p>Lundi 13 novembre Salade mélangée Pané aux fromages Coquillettes P'tit Louis Entremet fraise tagada</p>	<p>Mardi 14 novembre Concombres vinaigrette Chipolatas grillées <i>Nuggets de blé croustillant</i> Risetti Faisselle individuel Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 15 novembre Salade de courgette Rôti de bœuf au jus <i>Croq légumes du soleil</i> Petit pois Boursin tartine Chaussons aux pommes</p>	<p>Jeudi 16 novembre Macédoine mayonnaise Omelette Bio aux herbes Duo de carottes Fromage Champs sur Roy Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 17 novembre Chou rouge vinaigrette Dos de lieu au citron vert Normandin de veau au jus Boulgour Kiri Gâteau d'anniversaire</p>
<p>Lundi 20 novembre Salade de lentilles Emincé de bœuf à l'orange <i>Saucisse végétarienne</i> Carottes Poulettes Saint Paulin individuel</p>	<p>Mardi 21 novembre Méli Mélo des hauts villiers Lasagne ricotta épinard Mini babybel Entremet au caramel</p>	<p>Mercredi 22 novembre Salade de riz au thon Légumes farcis provençaux <i>tomate végétarienne</i> Semoule Kiri Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 23 novembre Jambon de pays et cornichon <i>Surimi et dosette de mayonnaise</i> Noisette de poulet barbecue <i>Dos de colin sauce moutarde</i> Tome blanche tranchée Yaourt aux fruits</p>	<p>Vendredi 24 novembre Carottes jaunes Colin façon meunière <i>Pané aux fromages</i> Flageolets Yaourt framboise les 2 vaches Coupelle arlequin</p>
<p>Lundi 27 novembre Terrine du marché Provençale <i>Quenelles nature à la crème ketchup</i> Rissolé de pommes de terres Brie individuel Mandarine</p>	<p>Mardi 28 novembre Céleri vinaigrette* Filet de poulet rôti au jus <i>Dos de lieu et sa crème de bisque Homard</i> Purée de panais Morbier tranché Brunoise de fruits exotique</p>	<p>mercredi 29 novembre Salade d'endives Boeuf Stroganoff <i>Pavé de poisson bordelaise</i> potatoes et légumes poêlés Mimolette Crème Montblanc vanille</p>	<p>Jeudi 30 novembre Chou-rouge vinaigrette Garniture carbonara <i>Garniture végétale bolognaise</i> Tagliatelles Vache picon Flan maison</p>	<p>Vendredi 1 er décembre Concombre sauce blanche Filet de poisson pané <i>Omelettes aux fines her'</i> Purée Emmental individuel Salade de fruits du verger</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable

