

Menus du mois

Le chef vous souhaite un

 bon appétit !

3-nov. Lundi	4-nov. Mardi	5-nov. Mercredi	6-nov. Jeudi	7-nov. Vendredi
Courgettes râpées	VEGETARIEN BIO Œuf dur			
Sauté de veau marengo	Boulette de lentilles		Saucisse*	Brandade de poisson
Pommes sarladaises	Purée de légumes verts		Lentilles	
Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé		Fromage	Fromage
			Compote	Fruit frais

17-nov. Lundi	18-nov. Mardi	19-nov. Mercredi	20-nov. Jeudi	21-nov. Vendredi
BIO Carottes râpées	Journée orientale Salade orientale		VEGETARIEN Salade de pomme de terre	
Cordon bleu	Couscous au poulet		Galette de potiron	Meunière de poisson
Coquillettes			Chou fleur sauce mornay	Purée de courges
Fromage			Yaourt nature	Fromage
	Croisillons aux abricots		Fruit frais	Compote

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Drapeau double

 Fait maison

10-nov. Lundi	11-nov. Mardi	12-nov. Mercredi	13-nov. Jeudi	14-nov. Vendredi
Potage	11 NOVEMBRE Commemoration de l'Armistice FERIE		chou rouge en salade	VEGETARIEN BIO Salade de maïs
Aiguillettes de volaille à la crème			Poisson napolitain	Lasagnes de légumes
Poelée campagnarde			Quinoa	
Yaourt nature			Fromage	Petit suisse aromatisé

24-nov. Lundi	25-nov. Mardi	26-nov. Mercredi	27-nov. Jeudi	28-nov. Vendredi
BIO Boulettes de bœuf sauce texane	VEGETARIEN Œuf mayonnaise		Coleslaw	Potage
Semoule	Tortilla		Lasagnes bolognaise	Filet de lieu sauce estragon
Fromage	Haricots verts persillés			Gratin dauphinois
Compote				Fromage blanc aromatisé
	Fruit frais		Mousse au chocolat au lait	

Origine France

 LOCAL

 * = plat contenant du porc