



Au menu dans votre restaurant



	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 novembre	Betteraves vinaigrette Chipolatas Pommes noisettes Fromage Compote de fruits	Velouté de poireaux Tarte au légumes Salade vertes  Camembert Fruit de saison		Salade de crudités Lieu sauce hollandaise Carottes Tomme noire Gâteau au yaourt	 Pizza reine Emincé de volaille au romarin Courgettes sautées Fromage blanc Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 09 au 13 novembre	Salade de chou blanc Hachis Parmentier Salade verte Tomme blanche Liégeois au chocolat			Carottes râpées Boulettes de tomates Pâtes Fromage Cake vanille	Crêpe au fromage Emincé de porc à l'indienne  Haricots verts sautés Yaourt Fruit de saison
	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 novembre	Potage de légumes Emincé de dinde à la forestière Gratin de potiron Saint Paulin Kiwi	Salade de pâtes Gratin de haricots blancs et carottes Fromage Compote de pommes		Salade de crudités Brandade de poisson Salade mêlée Gouda Crème dessert à la vanille	Pizza au fromage Fricassée de dinde créole Petits pois  Yaourt Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 23 au 27 novembre	Saucisson sec Blanquette de volaille  Riz pilaf Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Sauté de porc à l'andalouse Carottes sautées Coulommiers Flan pâtissier		Salade de chou chinois Wrap aux légumes Salade verte Bûchette de lait mélangé Gâteau au yaourt	Potage au potiron Colin à l'armoricaine Semoule Yaourt Fruit de saison

Légende :

Label Rouge



Produit BIO



Pêche durable MSC



Viandes d'origine France



Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis