Du Lundi 02 au Vendredi 06 Novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Velouté de légumes	Carottes râpées au maïs (BIO)	Céleri au fromage blanc	Terrine de campagne
				Terrine de saumon
Lasagnes à la bolognaise (Viande de France)	Sauté de porc à la provençale (Label Rouge)	Filet de cabillaud vapeur et citron	Gratin de gnocchis au butternut (Végétarien)	Rôti de veau au jus (Viande de France)
Lasagnes aux légumes (Végétarien)	Omelette BIO et sauce aux fines herbe (Végétarien)			Falafels (Végétarien)
	Jardinière de légumes	Riz BIO aux petits légumes		Poêlée de légumes (BIO)
Saint Morêt (BIO)	Tomme des Pyrénées (Indic. Géographiq)	Coulommiers	Saint Nectaire (Appellat. d'Origine Pr)	Edam (BIO)
Yaourt aux fruits (BIO)	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Clafoutis aux poires	Fruit de saison (BIO)
		Flan au chocolat		

Local · Viande de France · Végétarien · Bio · Label Rouge · Indic. Géographiq · Pêche responsable · Appellat. d'Origine Pr

s pour des raisons de saisonnalité et/ou

Du Lundi 09 au Vendredi 13 Novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave BIO vinaigrette du terroir	Salade de pâtes tricolores		Salade verte aux noix	Chou rouge frais vinaigrette
Sauté de dinde à l'estragon	Filet de colin d'Alaska pané et citro		Steak haché sauce chasseur	Gratin de TORTIS BIO mozzarella légumes p
Croq blé épinard fromage			Filet de hoki sauce champignons	
Pommes de terre et épinards à la béchame	Duo de haricots		Fondue de poireaux Risotto	
Bûche de chèvre	Saint-Paulin		Camembert	Cantal
Fruit de saison	Ile flottante		Fruit de saison	Purée de pommes

Label Rouge · Végétarien · Bio · Pêche responsable · Viande de France · Appellat. d'Origine Pr

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement.

Du Lundi 16 au Vendredi 20 Novembre

HANSEL ET GRETEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Potage de légumes (BIO)	Taboulé	Salade du petit bois (carotte champi pomme)	Oeuf dur BIO mayonnaise
Tartiflette	Saumon sauce à l'aneth	Emincé de dinde au curry (Label Rouge)	Rôti de boeuf à la sauge (Viande de France)	Paëlla végétarienne (RIZ BIO) (Végétarien)
Tartiflette de pommes de terre (Végétarien)		Omelette BIO et sauce aux fines herbe (Végétarien)	Filet de lieu sauce à la sauge	
	Duo de chou-fleur et brocoli	Courgettes poêlées (BIO)	Macaronis aux potirons et aux panais	
Emmental (BIO)	Pont l'Evêque (Appellat. d'Origine Pr)	Maroilles (Appellat. d'Origine Pr)	Comté (Appellat. d'Origine Pr)	Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison (BIO)	Riz au lait	Fruit de saison	Pain d'épices et crème anglaise	Yaourt aux myrtilles (BIO)

Local · Végétarien · Bio · Pêche responsable · Appellat. d'Origine Pr · Label Rouge · Viande de France

ent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou
ent.

Du Lundi 23 au Vendredi 27 Novembre

DÉJEUNER 100% RÉGION

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Champignons à la grecque	Riz tomate, poivron et olives	Céleri rémoulade	Chou blanc BIO frais vinaigrette du terroir (BIO)	Salade de pommes de terre BIO à l'échalote
Saucisse végétale (VÉGÉ)	Parmentier de pois cassés sauce provenç (VÉGÉ)	Sauté d'agneau au thym (Viande de France)	Sauté de porc BIO sauce forestière	Filet de hoki sauce safranée (Pêche responsable)
		Filet de lieu à l'américaine (Pêche responsable)	Bouchée de blé panée sauce tomate (VÉGÉ)	
Brunoise de légumes		Carottes BIO persillées	Fusili (BIO)	Petits pois à l'étuvée
Lentilles BIO				
Fraidou	Cantal (Appellat. d'Origine Pr)	Fromage frais au sel de Guérande	Brie (BIO)	Munster (Appellat. d'Origine Pr)
Flan vanille	Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc stracciatella	Purée pomme poire (BIO)	Fruit de saison

VÉGÉ Végétarien — Appellat. d'Origine Pr — BIO Bio — Viande de France — Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement.