



MENUS DU 7 au 25 NOVEMBRE



LUNDI 7 NOVEMBRE 2022

Pain & taboulé Libanais **bio.**
Aiguillettes de poulet à la crème (VOF-Label rouge) & duo d'haricots **bio.**
Petits suisses sucrés

MARDI 8 NOVEMBRE

Pain (bio) & soupe tomate vermicelle **bio.**
Bœuf bourguignon (VOF-BBC) & pommes de terre au four
Fourme d'Ambert AOP & fruit de saison

JEUDI 10 NOVEMBRE 2022

Pain & salade mimolette ciboulette **bio.**
Pané de poisson blanc & purée de panais/pommes de terre **bio.**
Compote de pommes (bio)

FERIE

LUNDI 14 NOVEMBRE 2022

Pain & crème Dubarry **bio.**
Dos de colin sauce citron & lentilles corail (bio)
Vache qui rit (bio) & fruit de saison

MARDI 15 NOVEMBRE 2022

Pain (bio) & palmier en salade **bio.**
Rôti de porc aux herbes (VOF-BBC) & petit pois carottes (bio)
Mousse au chocolat

JEUDI 17 NOVEMBRE 2022

Pain & friand au fromage
Risotto de potimarron : riz ½ complet, potimarron, champignon, oignon, paprika, herbes de Provence, moutarde **bio.**
Yaourt noix de coco (bio)

VENDREDI 18 NOVEMBRE 2022

Pain & betterave au brie **bio.**
Haché de veau sauce au poivre & poêlée du marché
Liégeois au café

LUNDI 21 NOVEMBRE 2022

Pain & carottes râpées aux raisins **bio.**
Omelette aux champignons & spirales ½ complète **bio.**
Crème onctueuse vanille (bio)

MARDI 22 NOVEMBRE 2022

Pain (bio) & soupe courgettes / vache qui rit **bio.**
Poulet basquaise (VOF) & riz
Fruit de saison

JEUDI 24 NOVEMBRE 2022

MENU SPECIALITE FRANCAISE

VENDREDI 25 NOVEMBRE 2022

Pain & méli-mélo de mâche **bio.**
Saumon sauce poireaux & mélange 4 céréales **bio.**
Compote pomme-poire (bio)

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.

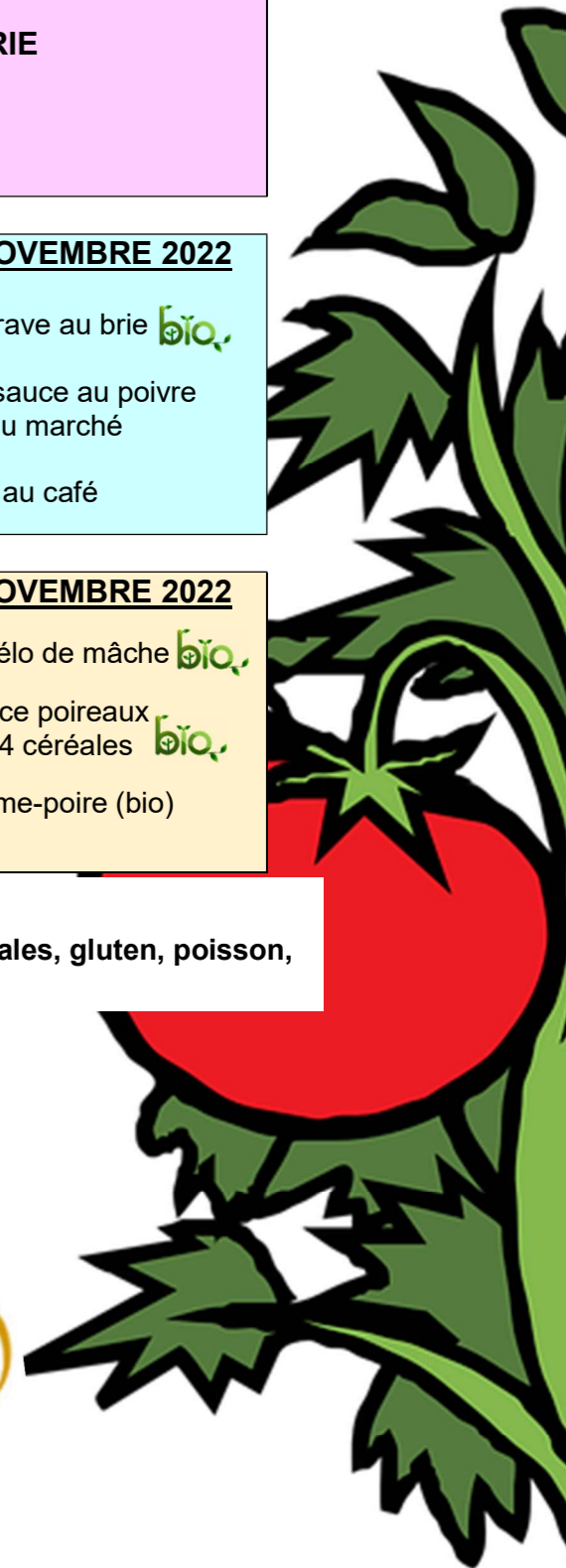
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR UN OU PLUSIEURS ALLERGENES MAJEURS : fruits à coque, arachide, lait, œuf, graines de sésame, moutarde, céréales, gluten, poisson, lupin, soja, crustacés, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites

Légende : bio : produit issus de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur /

*# : Pêche durable / **bio.** : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale*



Bon Appétit





MENUS DU 28 NOVEMBRE AU 16 DECEMBRE



<p>LUNDI 28 NOVEMBRE 2022</p> <p>Pain & soupe de potimarron bio.</p> <p>Chipolata (VOF) & purée bio.</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MARDI 29 NOVEMBRE 2022</p> <p>Pain (bio) & piémontaise bio.</p> <p>Rôti de veau sauce marengo (VOF) & brocolis / champignons</p> <p>Ile flottante</p>	<p>JEUDI 1^{ER} DECEMBRE 2022</p> <p>Pain & pamplemousse</p> <p>Blanquette de dinde (VOF-Label rouge) & blé (bio)</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>VENDREDI 2 DECEMBRE 2022</p> <p>Pain & salade d'avocat bio.</p> <p>Tajine de légumes : carottes, coriandre, pois chiches, gingembre, oignons, passata bio, ras el hanout, petit pois bio, navets & semoule complète bio.</p> <p>Yaourt fruits mixés (bio)</p>
<p>LUNDI 5 DECEMBRE 2022</p> <p>Pain & salade de chou rouge bio.</p> <p>Poisson du jour sauce aux moules & boulgour (bio)</p> <p>Fruit de saison & yaourt abricot (bio)</p>	<p>MARDI 6 DECEMBRE 2022</p> <p>Pain (bio) & soupe poireaux pommes de terre (bio)</p> <p>Sauté de porc au camembert et aux pommes (VOF-BBC) & mélange céréales thaï rouge (bio)</p> <p>Montboissié rouge & fruit de saison</p>	<p>JEUDI 8 DECEMBRE 2022</p> <p>Pain & endive au bleu d'Auvergne et aux noix bio.</p> <p>Gratin de pâtes aux œufs : coquillettes ½ complète, crème, œufs, emmental râpé bio.</p> <p>Yaourt nature sucre de canne au lait entier (bio)</p>	<p>VENDREDI 9 DECEMBRE 2022</p> <p>Pain & sardine/pommes de terre</p> <p>Merguez bœuf/mouton & poêlée de légumes au fromage fondu</p> <p>Cantal AOP & fruit de saison</p>
<p>LUNDI 12 DECEMBRE 2022</p> <p>Pain & betterave (bio) au persil</p> <p>Spaghettis ½ complète au thon et emmental râpé bio.</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>MARDI 13 DECEMBRE 2022</p> <p>Pain (bio) & potage cultivateur bio.</p> <p>Cassoulet maison (VOF)</p> <p>Mimolette & fruit de saison</p>	<p>JEUDI 15 DECEMBRE 2022</p> <p>REPAS DE NOEL</p>	<p>VENDREDI 16 DECEMBRE 2022</p> <p>Pain & salade haricot rouge</p> <p>Parmentier de légumes : huile d'olive, brocolis, panais, carotte, passata, herbe de Provence, lait, purée bio.</p> <p>Fromage lait vache/chèvre & fruit de saison</p>

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR UN OU PLUSIEURS ALLERGENES MAJEURS : fruits à coque, arachide, lait, œuf, graines de sésame, moutarde, céréales, gluten, poisson, lupin, soja, crustacés, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur / # : Pêche durable / **bio.** : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale



*Joyeux
Noël*

