

Tous les plats
sont cuisinés
sur place,
à partir
de produits
bruts et Frais*

**Toutes les viandes
sont d'origine
Française**

 BIO

 LOCAL

 Appellation
Origine
Contrôlée

 Indication
Géographique
Protégée

 Fait maison

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade mexicaine  ou Salade pois chiches  --- Sauté de porc  ou Poisson Haricots verts  --- Fromage à la coupe --- Entremet  / Fruit	Soupe de patates douces    au lait de coco ou Salade verte   --- Raviolis toFu  --- Yaourt  --- Fruit Frais / compote 	Salade composée ou Salade verte   & croutons --- Lasagnes de poisson Épinards   --- Fromage  Île Flottante 	Salade de blé  ou Salade de lentilles   --- Émincé de bœuf  ou Froment Carottes vichy   --- Yaourt nature / Fromage Galette des rois	Salade niçoise  ou Macédoine de légumes --- Filet de poulet  ou Poisson Purée de potiron & PDT    --- Fromage la coupe --- Fruit / Ananas au sirop
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Betteraves  ou Carottes râpées    --- Steak haché ou Steak végétarien Frites --- Yaourt local / Fromage Fruit	Feuilleté au Fromage Salade verte   --- Poisson Frais Gratin de chou-Fleur  --- Fromage Compote  / crème dessert	Chou râpé  ou Salade coleslaw   --- Lasagne de bœuf  ou au parmesan --- Yaourt  Entremet / Fruit	Soupe de légumes   --- Tartiflette  ou Thon --- Yaourt Tarte aux pommes  Fruit	Salade de quinoa  ou Radis beurre --- Poisson meunière Haricots verts  --- Fromage Salade de Fruits

*Pour les tartes, quiches et pizzas nous utilisons des pâtes surgelées.

Menus susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, poissons, arachides, soja, lait, Fruits à coques, lupin, mollusques).
Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine.

Tous les plats
sont cuisinés
sur place,
à partir
de produits
bruts et frais*

**Toutes les viandes
sont d'origine
Française**





































 BIO

 LOCAL

 Appellation
Origine
Contrôlée

 Indication
Géographique
Protégée

 Fait maison

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade d'endives aux pommes ou Chou rouge --- Blanquette de veau  ou Blanquette de la mer  Riz pilaf --- Yaourt  / Fromage Orange	Salade de PDT   Salade haricots rouges  --- Œuf dur Béchamel Épinards  --- Fromage à la coupe Compote  / Fruit	Taboulé  --- Pot au Feu ou Poisson  Légumes  --- Yaourt Mousse au chocolat 	Salade verte  & maïs ou Carottes râpées   --- Aiguillette de poulet   Poisson Coquillettes  --- Petit suisse nature / Fromage Gâteau d'ananas  / Fruit	Haricots verts  en salade ou Macédoine de légumes --- Quenelle  Petits pois / Carottes  --- Yaourt  / Fromage Fruit de saison
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade de betteraves  ou Rosette cornichons --- Sauté de bœuf  ou Poisson Purée de PDT   --- Fromage Fruit de saison / Compote 	Salade de perles aux petits légume ou Taboulé --- Saucisse de porc ou Froment au gouda Brocolis à la crème --- Yaourt Entremet  / Fruit de saison	Tarte au Fromage --- Calamars à la romaine Carottes persillées --- Yaourt Poire au sirop	Salade verte  ou Mousse de thon St Moret --- Couscous végétarien  (semoule, pois chiches, légumes) --- Fromage Fondant au chocolat 	Velouté de courge   ou Mesclun --- Tagliatelles au saumon  --- Yaourt  Fruit de saison

*Pour les tartes, quiches et pizzas nous utilisons des pâtes surgelées.

Menus susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, poissons, arachides, soja, lait, Fruits à coques, lupin, mollusques).
Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine.