

Lundi 1er Novembre	Mardi 2 Novembre	Mercredi 3 Novembre	Jeudi 4 Novembre	Vendredi 5 Novembre
TOUSSAINT	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p> Emincé de dinde parisien</p> <p>Poêlée hivernale</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw sauce cocktail</p> <p>Macaronis</p> <p>à la bolognaise de bœuf</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Omelette</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Colombo de colin</p> <p> Riz</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau aux amandes Maison</p>
Lundi 8 Novembre	Mardi 9 Novembre	Mercredi 10 Novembre	Jeudi 11 Novembre	Vendredi 12 Novembre
<p>Cœuf dur mayonnaise</p> <p>Duo de penne et pois chiches</p> <p>Potirons à l'huile d'olive</p> <p>Coulommier à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées et dés de brebis</p> <p>Emincé de veau financière</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Pizza</p> <p> Rôti de dinde</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	ARMISTICE	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Dos de colin meunière et citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos charcuteries sont 100% françaises.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 15 Novembre	Mardi 16 Novembre	Mercredi 17 Novembre	Jeudi 18 Novembre	Vendredi 19 Novembre
<p>Carottes râpées</p> <p>Carbonara</p> <p>Spaghettis</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Maïs-betteraves</p> <p>Parmentier de lentilles à la purée de potirons</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts en salade</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p>Semoule</p> <p>Chanteneige</p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Pommes de terre boulangère</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Choux fleurs en gratin</p> <p>Vache picon</p> <p>Gâteau aux marrons Maison</p>
Lundi 22 Novembre	Mardi 23 Novembre	Mercredi 24 Novembre	Jeudi 25 Novembre	Vendredi 26 Novembre
<p>Salade de lentilles aux légumes</p> <p>Sauté de bœuf au romarin</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Tartiflette</p> <p>(pommes de terre)</p> <p>Ramequin de fromage blanc et Confiture de myrtilles (pot)</p>	<p>Salade de penne parisienne</p> <p>Œufs durs</p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Quiche aux endives Maison</p> <p>Raviolis au tofu</p> <p>sauce tomates</p> <p> Cantal à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw mayonnaise</p> <p>Filet de merlu sauce normande</p> <p>Purée de panais</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 29 Novembre	Mardi 30 Novembre	Mercredi 1er Décembre	Jeudi 2 Décembre	Vendredi 3 Décembre
<p>Carottes râpées</p> <p>Mitonné de haricots blancs</p> <p> Riz</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Emincé de bœuf au curry</p> <p>Brocolis à l'huile d'olive</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dés de brebis</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Mousse de pois chiches au curcuma sur toast</p> <p>Sauté de porc à l'orange</p> <p>Butternut à l'huile d'olive</p> <p>Mimolette</p> <p>Pan cake et confiture d'abricots</p>	<p>Mélange de crudités (salade verte, chou rouge et maïs)</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes sont 100% françaises, et **locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos charcuteries sont 100% françaises.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.