



lundi 13 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023	mercredi 15 novembre 2023	jeudi 16 novembre 2023	vendredi 17 novembre 2023
chipolatas, lentilles aux carottes  feuille de chêne et celeri  yaourt fermier	pommes de terre savoyard, <b>salade</b>  fromage  fruit de saison	rôti de dindonneau, haricots verts, <b>pomme vapeur</b>  feuille de chêne, endives et croutons  îles flottante, creme anglaise	gratin de coquillettes cultivateur, petits légumes  St Paulin  fruit de saison	filet de colin sce aurore, riz blanc  <b>feuille de chêne et carottes</b>  <b>fromage blanc confiture</b>
lundi 20 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023	mercredi 22 novembre 2023	jeudi 23 novembre 2023	vendredi 24 novembre 2023
sauté de porc, pâtes aux petits légumes  brie  fruit de saison	filet de cabillaud sce parisienne, chou fleur, pommes de terre  <b>betteraves rouges et oignons rouges</b>  <b>yaourt nature sucré</b>	steak haché de bœuf, endives braisées, pomme vapeur  <b>feuille de chêne carotte chou blanc</b>  flan caramel	couscous de légumes, semoule aux raisins secs  edam  fruit de saison	poulet rôti, gratin de saisifis  <b>feuille de chêne endives et pommes</b>  petits suisse aromatisés
lundi 27 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023	mercredi 29 novembre 2023	jeudi 30 novembre 2023	vendredi 1 décembre 2023
escalope de poulet, petits pois  fromage  fruit de saison	hachis parmentier de légumes, purée de patates douces  feuille de chêne radis maïs  flandise	rôti de porc à l'ail, chou bruxelles, pommes persillées  feuille de chêne, celeri et raison sec  crème vanille	petits légumes rôtis au chili, riz  emmental  fruit de saison	dos de colin sce fines herbes, fondue de poireaux, pommes de terre  feuille de chêne, carottes œuf dur  yaourt fermier
lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023	mercredi 6 décembre 2023	jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
sauté de bœuf aux champignons, blé  feuille de chêne endives et gruyère  gélifié caramel	omelette, haricots beurre, pommes persillées  gouda  fruit de saison	jambon, poireaux flamande, pommes vapeur  feuille de chêne et maïs  île flottante	bolognaise de bœuf, pâtes  feuille de chêne, mâche et frisée  yaourt nature sucré	poisson de la marée, carottes, pommes de terre  coulommiers  fruit de saison
lundi 11 décembre 2023	mardi 12 décembre 2023	mercredi 13 décembre 2023	jeudi 14 décembre 2023	vendredi 15 décembre 2023
sauté de porc charcutière, purée au panais  feuille de chêne, carottes et croutons  petits Suisse	tarte pizza garnie, salade verte  fromage  fruit de saison	paupiette de veau, penne  feuille de chêne, bleu et noix  mousse chocolat	steack haché, frites  fromage  fruit de saison	œufs durs, épinards , pommes vapeur  <b>feuille de chêne endives et pommes</b>  compote fromagère

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances, pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

La viande bovine et porcine est Saveur en' Or (sauf steak haché et paupiette)

Les légumes issus de l'agriculture biologique sont essentiellement locaux

