

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

3-nov. Lundi	4-nov. Mardi VEGETARIEN BIO	5-nov. Mercredi	6-nov. Jeudi	7-nov. Vendredi
Courgettes râpées ⚡	Œuf dur ⚡	Taboulé ⚡	Salade verte	Salade méli mélo de créales aux légumes
 Sauté de veau marengo	 Boulette de lentilles ⚡	 Aiguillette de poulet au curry	Saucisse*	 Brandade de poisson ⚡
Pommes sarladaises	Purée de légumes verts ⚡	Trio de légumes ⚡	Lentilles	
 Fromage blanc nature ⚡	 Yaourt aromatisé ⚡	 Fromage ⚡	 Fromage ⚡	 Fromage ⚡
Moelleux chocolat ⚡	Fruit frais ⚡	 Flan vanille ⚡	Compote ⚡	Fruit frais ⚡

17-nov. Lundi BIO	18-nov. Mardi Journée orientale	19-nov. Mercredi	20-nov. Jeudi VEGETARIEN	21-nov. Vendredi
Carottes râpées ⚡	Salade orientale		Salade de pomme de terre	Potage ⚡
Cordon bleu ⚡	Couscous au poulet 		 Galette de potiron	 Meunière de poisson ⚡
Coquillettes ⚡			Chou fleur sauce mornay	Purée de courges
 Fromage ⚡	 Fromage ⚡		 Yaourt nature ⚡	 Fromage ⚡
Fruit au sirop ⚡	Croissants aux abricots		Fruit frais ⚡	Compote ⚡

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Bio ⚡
MSC Pêche durable 
Végétarien 
Fait maison 

10-nov. Lundi	11-nov. Mardi FERIE 11 NOVEMBRE Commemoration de l'Armistice	12-nov. Mercredi	13-nov. Jeudi	14-nov. Vendredi VEGETARIEN BIO
Potage ⚡			chou rouge ⚡ en salade	Salade de maïs ⚡
Aiguillettes de volaille à la crème			 Poisson napolitaine ⚡	 Lasagnes de légumes ⚡
Poelée campagnarde			Quinoa ⚡	
 Yaourt nature ⚡			 Fromage ⚡	 Petit suisse aromatisé ⚡
Fruit frais ⚡			Compote ⚡	Fruit frais ⚡

24-nov. Lundi BIO	25-nov. Mardi VEGETARIEN	26-nov. Mercredi	27-nov. Jeudi	28-nov. Vendredi
Carottes râpées ⚡	Œuf mayonnaise		Coleslaw	Potage ⚡
Boulettes de bœuf ⚡ sauce texane	 Tortilla		Lasagnes bolognaise ⚡	 Filet de lieu sauce estragon ⚡
Semoule ⚡	Haricots verts persillés			Gratin dauphinois
 Fromage ⚡	 Fromage ⚡		 Fromage ⚡	 Fromage blanc aromatisé ⚡
Compote ⚡	Fruit frais ⚡		 Mousse au chocolat au lait	Fruit frais ⚡

Origine France 
LOCAL 
* = plat contenant du porc

Menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

1-déc. Lundi	2-déc. Mardi VEGETARIEN	3-déc. Mercredi	4-déc. Jeudi BIO	5-déc. Vendredi
Salade Iceberg	Samoussa de légumes		Duo de crudités ⚙	Potage ⚙
 Bœuf aux oignons	Bouchées de blé tomate et chèvre		 Lasagne bolognaise ⚙	 Filet de poisson sauce aneth ⚙
Pâtes ⚙	Jardinière de légumes ⚙			Rosti de légumes
 Fromage ⚙	 Yaourt nature ⚙		 Fromage ⚙	 Petit suisse aromatisé ⚙
Cookie	Fruit frais ⚙		Fruit au sirop ⚙	Fruit frais ⚙

15-déc. Lundi VEGETARIEN	16-déc. Mardi	17-déc. Mercredi	18-déc. Jeudi	19-déc. Vendredi REPAS DE NOËL
Salade de maïs ⚙	Coleslaw		Salade verte	Toast mousse de canard 
Nuggets VG ⚙	 Poisson pané ⚙		Tartiflette	Sot l'y laisse de volaille sauce miel et épices
Chou fleur ⚙ en bechamel	Pâtes napolitaines			Pommes de Noël 
 Fromage ⚙	 Fromage ⚙		 Fromage blanc aromatisé ⚙	Fromage ⚙
Salade de fruits	Fruit frais ⚙		Compote ⚙	Bûche de Noël

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Bio ⚙
MSC Pêche durable  Fait maison 

8-déc. Lundi	9-déc. Mardi VEGETARIEN	10-déc. Mercredi	11-déc. Jeudi VEGETARIEN BIO	12-déc. Vendredi
Chou blanc paysanne	Salade et croutons		Potage ⚙	Carottes râpées
 Sauté de veau à la crème	Omelette ⚙		Lasagnes aux légumes ⚙	 Filet de poisson à la provençale ⚙
Beignets de chou fleur	Riz ratatouille ⚙			Purée de panais ⚙
 Fromage blanc aromatisé ⚙	 Fromage ⚙		 Fromage ⚙	 Fromage ⚙
Fruit frais ⚙	Tarte aux pommes ⚙		Compote ⚙	Fruit frais ⚙
22-déc. Lundi	23-déc. Mardi	24-déc. Mercredi	25-déc. Jeudi	26-déc. Vendredi



Origine France 

LOCAL 

* = plat contenant du porc