

	Du 4 au 8 Novembre	qualité	Du 11 au 15 Novembre	qualité	Du 18 au 22 Novembre	qualité	Du 25 au 29 Novembre	qualité
LUNDI	Soupe Alphabet Paupiette de veau à la moutarde Gratin de chou-fleur Gouda Crème au praliné				Bouillon aux vermicelles Sauté de dinde aux olives Carottes rôties Petit cotentin Fromage blanc vanillé		Carottes râpées au citron Pennes aux fèves et parmesan Coulommiers Fruit frais de saison	
MARDI	Chou blanc aux raisins Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Comté Fruit frais de saison		Potage "orange" Longe de porc braisée Lentilles préparées Camembert Fruit frais de saison		Œuf dur mayonnaise Cari de patates douces Semoule Emmental Fruit frais de saison		Toast au cheddar Poulet rôti Petit-pois au curcuma Tome de Savoie Yaourt au citron	
MERCREDI	Salade mêlée-raisins-croûtons Tajine de volaille Légumes grillés Assortiment de fromages Pâtisserie du chef		Pâté de campagne Poulet sauce barbecue Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Crêpe à la confiture		Céleri rave aux pommes Chipolatas Potatoes Cantal Fruit frais de saison		Betteraves mimosa Croque-Monsieur Feuille de chêne Assortiment de fromages Liégeois	
JEUDI	Carottes râpées Quiche aux fromages Salade Iceberg Chantailou Eclair au chocolat		Batavia au maïs Chili sin carne Riz pilaf Saint Nectaire Flan à la vanille		Soupe de légumes et croûtons Filet de colin au curry Brocolis Gouda Pâtisserie du chef		<p style="text-align: center;">Mexico</p>	
 VENDREDI	Velouté de poireaux Poisson du jour sauce tomate Boulgour Emmental Fruit frais de saison		Chou chinois au sésame Brandade de poisson Salade verte Petit Suisse sucré Fruit de saison		Salade coleslaw Mijoté de veau Ecrasé de pommes de terre Mimolette Compote de pommes		Velouté de butternut Poisson du jour sauce aux moules Riz pilaf Edam Fruit frais de saison	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

IGP

AOP

MSC

VG



ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Soupe Alphabet Paupiette de veau à la moutarde Gratin de chou-fleur Gouda Crème au praliné	X		X							X				
		X		X				X							
MARDI	Chou blanc aux raisins Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Comté Fruit frais de saison			X							X				
		X		X				X							
MERCREDI	Salade mêlée-raisins-croûtons Tajine de volaille Légumes grillés Assortiment de fromages Pâtisserie du chef										x				
		X		X				X							
JEUDI	Carottes râpées Quiche aux fromages Salade Iceberg Chantailou Eclair au chocolat				X			X			X				
		X						X							
		X			X			X							
VENDREDI	Velouté de poireaux Poisson du jour sauce tomate Bulgour Emmental Fruit frais de saison				X			X							
		X						X							

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULLA COOLIE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	0														
MARDI	Potage "orange" Longe de porc braisée Lentilles préparées Camembert Fruit frais de saison	X					X								
MERCREDI	Pâté de campagne Poulet sauce barbecue Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Crêpe à la confiture	X		X			X								
JEUDI	Batavia au maïs Chili sin carne Riz pilaf Saint Nectaire Flan à la vanille	X					X X			X					
VENDREDI	Chou chinois au sésame Brandade de poisson Salade verte Petit Suisse sucré Fruit de saison				X		X X			X X					

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Bouillon aux vermicelles Sauté de dinde aux olives Carottes rôties Petit cotentin Fromage blanc au sucre	X						X X							
MARDI	Œuf dur mayonnaise Cari de patates douces Semoule Emmental Fruit frais de saison	X		X				X		X					
MERCREDI	Céleri rave aux pommes Chipolatas Potatoes Cantal Fruit frais de saison							X		X					
JEUDI	Soupe de légumes et croûtons Filet de colin au curry Brocolis Gouda Pâtisserie du chef	X			X										
VENDREDI	Salade coleslaw Mijoté de veau Ecrasé de pommes de terre Mimolette Compote de pommes							X X		X					

