

Menus de la Semaine du 31 Octobre au 04 Novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées vinaigrette  Arachides, moutarde, Céleri</p> <p>Parmentier de Bœuf au potiron</p> <p>Salade verte Arachides, Moutarde, Gluten, Céleri, Lait, Sulfites</p> <p>Mimolette Lait</p> <p>Clémentines Pas d'allergènes</p>	<p align="center">FERIE</p>	<p>Lentilles vinaigrette  Arachides, moutarde, Céleri</p> <p>Raviolis Bœuf et Dinde Arachides, Gluten, Sulfites</p> <p>Fromage vache qui rit Lait</p> <p>Crème dessert vanille Lait</p>	<p>Concombres fromage blanc  Arachides, moutarde, Céleri, Lait</p> <p>Fish n chips Arachides, Gluten, Lait, Œufs, Poisson, Crustacés, Mollusques</p> <p>Petit fromage frais aux fruits Lait</p> <p>Compote de pommes Pas d'Allergènes</p>	<p>Taboulé  Arachides, moutarde, Céleri, Gluten, Sulfites</p> <p> Chili sin carne Arachides, Sulfites, Gluten</p> <p> Saint Nectaire AOP Lait</p> <p> Carot cake Arachides, Gluten, Lait, Œufs, Fruits à coques</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique








Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 07 au 11 Novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œufs durs mayonnaise Arachides, Moutarde, Œufs</p>	<p>Salade verte Arachides, Moutarde, Céleri</p> 	<p>Coleslaw Arachides, Moutarde, Céleri</p>	<p>Brocolis aux amandes Arachides, Sulfites, Céleri, Gluten</p>	<p>FERIE</p>
<p>Couscous Végétarien Boulette de soja Arachides, Sulfites, Céleri, Gluten</p> 	<p>Colin d'Alaska pané</p>	<p>Cuisse de poulet rôti</p>	<p>Burger de veau provençal Arachides</p>	
<p>Fromage blanc sucré Lait</p> 	<p>Purée de pommes de terre Arachides, Gluten, Lait, Œufs, Poisson, Crustacés, Mollusques</p>	<p>Blé ratatouille Arachides, Gluten, Sulfites</p>	<p>Riz Arachides</p>	
<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergènes</p>	<p>Emmental Lait</p>	<p>Camembert Lait</p> 	<p>Yaourt aromatisé framboise Lait</p> 	
<p>Lacté saveur vanille Lait</p>	<p>Gâteau basque Gluten, Lait, Œufs, Fruits à coques</p>	<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergènes</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique












Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 14 au 18 Novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette Arachides, Moutarde, Céleri</p> 	<p>Radis beurre Lait</p>	<p>Endives vinaigrette au miel Arachides, Moutarde, Céleri</p>	<p>Carottes mais batavia sésame Arachides, Moutarde, Céleri, Fruits à coques</p>	<p>Bouillon de légumes et vermicelles Arachides, Gluten, Sulfites</p>
<p>Nuggets de volaille</p>	<p>Saucisses chipolatas</p>	<p>Omelette basquaise</p>	<p>Dos de lieu frais </p>	<p>Roti de dinde au jus</p>
<p>Pommes noisettes Arachides, Gluten, Fruits à coques</p>	<p>Lentilles  Arachides, Gluten, Sulfites</p>	<p>Haricots verts  Arachides, Gluten, Sulfites, Œufs</p> 	<p>Risettis sauce tomate Arachides, Gluten, Poisson, crustacés mollusques</p>	<p>Chou fleur béchamel Arachides, Gluten, Lait</p>
<p>Fromage frais tartare Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré Lait</p>	<p>Cantal AOP Lait</p>	<p>Petit fromage frais sucré Lait</p> 	<p>Pointe de Brie Lait</p> 
<p>Compote de pommes Pas d'allergènes</p>	<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergènes</p>	<p>Riz au lait  Lait</p>	<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergènes</p>	<p>Cake pois chiche cacao  Gluten, Lait, Œufs, Fruits à coques</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



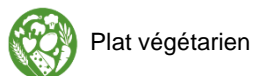
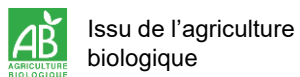
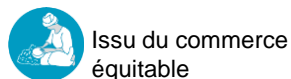
Plat du chef



Menus de la Semaine du 21 au 25 Novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade Arachides, Moutarde, Céleri, Œufs</p> <p>Nuggets de poisson sauce tartare</p> <p>Riz Arachides, Gluten, Poisson, crustacés mollusques</p> <p>Saint Paulin Lait</p> <p>Fruit de saison au choix Pas d'allergènes</p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette Arachides, Moutarde, Céleri</p> <p>Gratin pommes de terre carottes et reblochon Arachides, Gluten, Lait</p> <p>Yaourt nature bio sucré Lait</p> <p>Compote de pommes Compote pomme cassis Pas d'allergènes</p>	<p>Macédoine mayonnaise Arachides, Moutarde, Céleri, Œufs</p> <p>Roti de bœuf sauce tomate</p> <p>Torsades Arachides, Gluten, Lait, Sulfites</p> <p>Fromage frais aromatisé Lait</p> <p>Fruit de saison au choix Pas d'allergènes</p>	<p>Dips de carottes sauce fromage blanc Lait</p> <p>Cheeseburger et ketchup</p> <p>Pommes de terre quartier rôties Arachides, Gluten, Fruits à coques</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Glace vanille chocolat Lait</p>	<p>Soupe de légumes du moment Gluten, Céleri, Sulfites</p> <p>Sauté de dinde sauce moutarde</p> <p>Duo de carottes Arachides, Gluten, Moutarde, Lait</p> <p>Buche de chevre Lait</p> <p>Fruit de saison au choix Pas d'allergènes</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mache et betteraves vinaigrette Arachides, Moutarde, Céleri</p>	<p>Salade de lentilles Arachides, Moutarde, Céleri</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Arachides, Moutarde, Céleri</p> 	<p>Œuf dur mayonnaise Arachides, Moutarde, Céleri, Œufs</p>	<p>Potage du jour Gluten, Céleri, Sulfites</p>
<p>Sauté de porc aux olives</p>  <p>Semoule Arachides, Gluten, Céleri, Sulfites</p>	<p>Penne Bolognaise Arachides, Gluten, Céleri, Sulfites</p>	<p>Dés de poisson sauce crème basilic</p>	<p>Jambon blanc ketchup</p>	<p>Nuggets de blé</p> 
<p>Gouda Lait</p>	<p>Yaourt aromatisé Lait</p> 	<p>Riz Arachides, Gluten, Poisson, Crustacés, Mollusques</p>	<p>Pommes noisettes Arachides, Gluten, Céleri, Sulfites, Fruits à coques</p>	<p>Purée de butternut bio Arachides, Gluten, Céleri, Sulfites, Lait</p>
<p>Compote de pommes Pas d'allergènes</p>	<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergènes</p> 	<p>Fromage Fraidou Lait</p>	<p>Camembert Lait</p> 	<p>Petit fromage frais aromatisé Lait</p>
		<p>Liégeois vanille Lait</p>	<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergènes</p>	<p>Moelleux fleur d'oranger</p>  <p>Moelleux citron Gluten, Lait, Œufs, Fruits à coques</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique











Plat végétarien



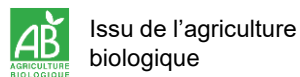
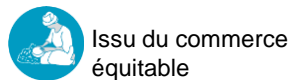
Plat du chef



Menus de la Semaine du 05 au 09 Décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc raisin vinaigrette Arachides, Moutarde, Céleri</p>	<p>Salade verte vinaigrette miel Arachides, Moutarde, Céleri</p> 	<p>Potage carottes cumin Arachides, Gluten, Sulfites</p>	<p>Potage légumes vermicelles Arachides, Gluten, Céleri</p> 	<p>Coleslaw Arachides, Moutarde, Céleri</p> 
<p>Beignets de calamars</p>	<p>Boulettes de soja</p> 	<p>Sauté de dinde sauce moutarde</p>	<p>Rôti de porc au jus</p>	<p>Torsades Carbonara Arachides, Gluten, Lait, Sulfites</p>
<p>Duo de carottes Arachides, Gluten, Fruits à coques</p>	<p>Riz et lentilles à l'indienne Arachides, Gluten, Fruits à coques</p>	<p>Semoule Arachides, Gluten, Lait, Moutarde</p>	<p>Chou rouge confit et pommes de terre Arachides, Gluten</p> 	
<p>Saint Nectaire AOP Lait</p> 	<p>Tomme Blanche Lait</p>	<p>Petit cotentin Lait</p> 	<p>Yaourt nature bio Lait</p> 	<p>Fraidou Lait</p>
<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergènes</p>	<p>Lacté saveur vanille caramel Lait</p>	<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergènes</p>	<p>Beignet chocolat noisettes Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coques</p>	<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergènes</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 12 au 16 Décembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de lentilles échalotes Arachides, Moutarde, Céleri</p> 	<p>Betteraves vinaigrette Arachides, Moutarde, Céleri</p> 	<p>Carottes râpées Arachides, Moutarde, Céleri</p> 	<p>MENU NOEL </p> <p>Velouté potiron Tartare fines herbes Arachides, Gluten, Sulfites</p> 	<p>Salade de pâtes à la Grecque Arachides, Moutarde, Céleri, Gluten</p>
<p>Sauté de poulet au curry</p>	<p>Gratin Macaronis brocolis cheddar Arachides, Gluten, Œufs, Lait</p> 	<p>Tartiflette Arachides, Gluten, Sulfites, Lait</p>	<p>Dinde au marron</p>	<p>Colin pané d'Alaska</p>
<p>Boulgour Arachides, Gluten, Céleri</p>	<p>Yaourt nature sucré Lait</p> 	<p>Petit fromage frais aromatisé Lait</p>	<p>Pommes dauphines Arachides, Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coques</p>	<p>Courgettes Arachides, Gluten, Lait, Fruits à coques, poisson, crustacés, mollusques</p> 
<p>Buche de lait mélangée Lait</p>	<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergènes</p>	<p>Ananas au sirop Pas d'allergènes</p>	<p>Petits Louis Lait</p>	<p>Emmental Lait</p>
<p>Mousse chocolat lait Lait</p>			<p>Marbré glacé Chocolat Noisettes Père Noel Chocolat Gluten, Œuf, Fruits à coques, Lait</p>	<p>Fruit de saison au choix Pas d'allergènes</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

