














# 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 ☼			
 Sauté de veau marengo	 Boulette de lentilles ☼		Saucisse*	 Brandade de poisson
Pommes sarladaises	Purée de légumes verts ☼		Lentilles	
 Fromage blanc nature ☼	 Yaourt aromatisé ☼		 Fromage ☼	Fromage ☼
			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	
Cordon bleu ☼	Couscous au poulet		 Galette de potiron	 Meunière de poisson
Coquillettes ☼			Chou fleur sauce mornay	Purée de courges
 Fromage ☼			 Yaourt nature ☼	 Fromage ☼
	Croissillons aux abricots			Compote ☼

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable 

Fait maison 

10-nov. Lundi	11-nov. Mardi FERIE	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 ☼
24-nov. Lundi BIO	25-nov. Mardi VEGETARIEN	26-nov. Mercredi	27-nov. Jeudi	28-nov. Vendredi
	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 blanc aromatisé ☼
Compote ☼	Fruit frais ☼		Mousse au chocolat au lait	

LOCAL 

\* = plat contenant du porc