

Semaine du 03/11 au 09/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 🕌	Potage aux vermicelles	Salade d'automne (endives, salade, noix et raisin)	Animation Campagne COT- COT: Œufs mimosa
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Tortellini ricotta épinard	Lieu sauce Dieppoise Haricots beurre	Jambon braisé Riz	Poulet rôti Ecrasé de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crumble aux pommes	Fruit frais 🕌	Fruit frais 🕌	Crème aux œufs (avec du lait bio)

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

Plat Végétarien



Produit Bio



Produits locaux

Produit SIQO
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



Recette du mois



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



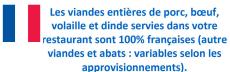
Semaine du 10/11 au 16/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé AB		Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de poulet sauce forestière Gratin de chou- fleur,brocolis et romanesco	FERIE 11 NOVEMBRE	Brandade de poisson écrasé de pomme de terre	Pizza au fromage Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais		Pâtisserie	Fruit frais **



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



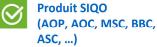




Produit Bio



Produits locaux





Recette du mois



LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine du 17/11 au 23/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron AB*	Friand au fromage	Potage Dubarry	Rosette et cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard (pdt+fromage) végétarien Salade verte	Fajitas de volaille Salade verte	Saucisse grillée Carottes vichy	Lieu sauce aux crustacés Boulgour à la piperade
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais **	Flan nappé au caralmel (avec du lait bio)	Pâtisserie	Pomme au four



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).



Plat Végétarien



Produit Bio



Produit SIQO (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



Produits locaux







LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine du 24/11 au 30/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage	Betteraves à la vinaigrette 🕌	Coleslaw	Wrap de crudités 🕌
PLATS CHAUDS	Wings sauce barbecue	Mijoté de porc au miel	Falafels	Merlu au citron
ET GARNITURES	Frites	Riz AB	Petits pois	Haricots plats
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit de saison	compote de pommes	Pâtisserie	Fruit frais **



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).





Produit Bio



Recette du mois







Produits locaux



LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**

