

Menus Semaine 44

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 30 octobre

Céleri rémoulade

Mijoté de porc  

Haricots blancs au jus

Yaourt nature

Compote 

HALLOWEEN

Soupe de sorcière

Hachis Parmentier d'Halloween 

Mimolette

Clafoutis à la pêche

Bon Appétit

Jeudi 02 novembre

Salade d'endives

Saucisse  

Lentilles

Flan praliné au lait BIO 

Vendredi 03 novembre

Salade de riz

Filet de colin pané 

Epinards  à la crème

Fromage blanc -miel

Biscuit breton

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'
agriculture biologique



Poissons issus de
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.

Menus Semaine 45

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Dolce Vita

Feuilleté à l'italienne
Tortellini à la napolitaine
Mini cabrette 
Fruit

Mardi 7 novembre

Macédoine de légumes
Sauté de veau vin Blanc 
Penne 
Yaourt nature
Fruit

Mardi 7 novembre

Macédoine de légumes
Picoussel 
Penne 
Yaourt nature
Fruit

Mercredi 8 novembre

Salade de lentilles
Poulet rôti 
Carottes persillées 
Fromage 
Salade de fruits frais

Bon Appétit

Jeudi 9 novembre

Salade verte et maïs
Rösti burger 
Brocolis vapeur
Fromage 
Compote pomme - fraise

Vendredi 10 novembre

Taboulé
Colin à l'armoricaine
Haricots verts 
Fromage 
Fruit

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'
agriculture biologique



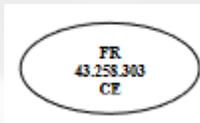
Poissons issus de
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.



Menus Semaine 46

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 13 novembre

- Carottes râpées 
- Choucroute
- Garniture choucroute 
- Riz au lait

Mardi 14 novembre

- Salade de quinoa
- Œuf dur 
- Garniture basquaise
- Fromage 
- Fruit

Mardi 14 novembre

- Salade de quinoa
- Œuf dur 
- Garniture basquaise
- Fromage 
- Fruit

Mercredi 15 novembre

- Salade fenouil-orange-carotte
- Rosbeef au vin rouge 
- Jardinière de légumes
- Fromage 
- Tarte aux poires

Bon Appétit

Jeudi 16 novembre

- Soupe de légumes
- Boulettes agneau
- Flageolets
- Flan nappé caramel 

Vendredi 17 novembre

- Salade de pâtes
- Calamars à la romaine
- Epinards  à la crème
- Fromage 
- Fruit

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.