

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 

HALLOWEN

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



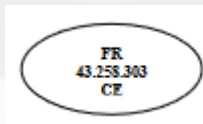
Poissons issus de
la pêche durable



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.