

Menus du 6 au 10 novembre

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

| Lundi 6 novembre | Mardi 7 novembre | Mercredi 8 novembre | Jeudi 9 novembre | Vendredi 10 novembre |
|--|--|---------------------|---|--|
| <p>Taboulé à l'orientale (semoule BIO)</p>   | <p>Salade verte vinaigrette à l'échalote</p>   | | <p>Céleri façon rémoulade</p>   | <p>Macédoine de légumes</p>  |
| <p>Médailon de merlu sauce ciboulette</p>   | <p>Tajine de boeuf</p>  | | <p>Saucisse de Strasbourg Ketchup</p> | <p>Pennes BIO gratinées aux 3 fromages du chef</p>   |
| <p>Petits pois BIO</p>   | <p>Carottes à l'étuvée</p>   | | <p>Rosti de légumes</p> | |
| <p>Fromage frais à tartiner</p> | <p>Tomme noire IGP</p>  | | <p>Verre de lait</p>  | <p>Suisse fruité</p> |
| <p>Fruit de saison</p>  | <p>Mousse au chocolat</p> | | <p>Moelleux à la vanille du chef</p>  | <p>Fruit de saison</p>  |

Menus du 13 au 17 novembre

Légende :



| Lundi 13 novembre | Mardi 14 novembre | Mercredi 15 novembre | Jeudi 16 novembre | Vendredi 17 novembre |
|---|--------------------------------------|----------------------|--|---|
| <p>Betteraves vinaigrette à la framboise</p> | <p>Salami pur porc et cornichons</p> | | <p>Chou rouge et pommes en salade</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette aux agrumes</p> |
| <p>Omelette BIO sauce ketchup cuisinée</p> | <p>Poisson blanc meunière</p> | | <p>Sauté de veau sauce Marengo</p> | <p>Bolognaise de boeuf du chef</p> |
| <p>Potatoes</p> | <p>Flageolets au jus</p> | | <p>Haricots verts BIO</p> | <p>Coquillettes BIO</p> |
| <p>Saint Nectaire AOP</p> | <p>Yaourt régional vrac sucré</p> | | <p>P'tit Louis</p> | <p>Emmental BIO râpé</p> |
| <p>Compote pomme BIO</p> | <p>Fruit de saison</p> | | <p>Flan nappé caramel</p> | <p>Fruit de saison</p> |

Menus du 20 au 24 novembre

Légende:



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

| Lundi 20 novembre | Mardi 21 novembre | Mercredi 22 novembre | Jeudi 23 novembre | Vendredi 24 novembre |
|---|---|----------------------|--|---|
| <p>Salade de lentilles</p>  | <p>Concombre au basilic</p>   | | <p>Potage de potiron</p>   | <p>Mélange façon coleslaw</p>   |
| <p>Rôti de porc LR sauce Dijonnaise</p>   | <p>Cordon bleu de dinde</p> | | <p>Poisson frais du marché sauce rougail</p>   | <p>Chili sin carne</p>  |
| <p>Haricots beurre</p>  | <p>Carottes Vichy</p>   | | <p>Blé BIO pilař</p>   | <p>Riz BIO créole</p>   |
| <p>Vache qui rit BIO</p>  | <p>Yaourt aromatisé</p> | | <p>Fromage blanc et miel</p> | <p>Cantal AOP</p>   |
| <p>Gaufre de Liège</p> | <p>Fruit de saison</p>  | | <p>Fruit de saison</p>  | <p>Flan au chocolat</p> |

Menus du 27 novembre au 1er décembre

Légende:



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

| Lundi 27 novembre | Mardi 28 novembre | Mercredi 29 novembre | Jeudi 30 novembre | Vendredi 1er décembre |
|--|--|----------------------|---|---|
| <p>Salade de pommes de terre</p>   | <p>Oeuf dur et mayonnaise</p> | | <p>Panais râpé sauce façon cocktail</p>   | <p>Pomelos et sucre</p> |
| <p>Blanc de poulet sauce au curry</p>  | <p>Carottes et pois chiche à l'orientale</p>   | | <p>Beignet de calamars</p> | <p>Allumette de porc façon carbonara</p>  |
| <p>Chou fleur BIO</p>   | <p>Semoule BIO doré</p>   | | <p>Duo de courgettes sautées</p>   | <p>Coquillettes BIO</p>   |
| <p>Fromage à tartiner</p> | <p>Bleu d'Auvergne</p>   | | <p>Crème anglaise</p> | <p>Emmental râpé BIO</p>  |
| <p>Crème dessert à la vanille</p> | <p>Fruit de saison</p>  | | <p>Gâteau au chocolat du chef</p>  | <p>Compote pomme BIO</p>  |