

Menus du 14 au 18 octobre 2024



Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
<p>Taboulé </p> <p>Sauté de dinde à la moutarde</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade mexicaine </p> <p>Poisson blanc sauce indienne </p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>	<p> Betterave</p> <p>Ravioli à la crème </p> <p>Brownie </p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).







Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 4 au 8 novembre 2024



Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
<p>Pois chiches</p> <p>Escalope milanaise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Compote</p> <p>Biscuit</p>	<p>Haricots verts en salade</p> <p>Chili con carne </p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade piémontaise </p> <p> Poisson pané</p> <p>Gratin de choux fleur </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> Samossa aux légumes</p> <p> Risotto aux légumes </p> <p>Crème dessert</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 12 au 15 novembre 2024



Lundi 11 novembre

Mardi 12 novembre

Jeudi 13 novembre

Vendredi 14 novembre

Carottes râpées
Sauté de poulet
Pommes duchesse
Fromage
Fruit



Feuilleté
Poisson au curry
Carottes vichy
Fromage
Fruit



Salade verte au
dés de gruyère
Gnocchi à la
sauce puttanesca
Tarte aux pommes



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.