








Menus du 14 au 18 octobre 2024



Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
<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>	<p>Salade verte</p> <p>Saucisette</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt</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>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>	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>

 Menu végétarien

 Produit bio

 Label rouge

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

 I.G.P. : Indication Géographique Protégée

 Fait maison

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



Nos viandes sont 100% françaises.

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



Pêche durable

Menus du 12 au 15 novembre 2024








Lundi 11 novembre

Mardi 12 novembre

Jeudi 13 novembre

Vendredi 14 novembre

	 <p>Feuilleté Poisson au curry Carottes vichy Fromage Fruit</p>	 <p>Salade verte au dés de gruyère Gnocchi à la sauce puttanesca  Tarte aux pommes</p>	<p>Pâté de volaille en croûte Escalope de dinde  Haricots verts Yaourt </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.