

# menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

3-nov. Lundi	4-nov. Mardi VEGETARIEN BIO	5-nov. Mercredi	6-nov. Jeudi	7-nov. Vendredi	10-nov. Lundi	11-nov. Mardi FERIE <b>11 NOVEMBRE</b> <i>Commémoration de l'Armistice</i>	12-nov. Mercredi	13-nov. Jeudi	14-nov. Vendredi VEGETARIEN BIO
Courgettes râpées ☀	Œuf dur ☀	Taboulé ☀	Salade verte	Salade méli méli de créales aux légumes	Potage ☀	Aiguillettes de volaille à la crème Poelée campagnarde		chou rouge ☀ en salade	Salade de maïs ☀
Sauté de veau marengo	Boulette de lentilles ☀	Aiguillette de poulet au curry	Saucisse*	Brandade de poisson ☀	Yaourt nature ☀	Fruit frais ☀		Poisson napolitaine ☀	Lasagnes de légumes ☀
Pommes sarladaises	Purée de légumes verts ☀	Trio de légumes ☀	Lentilles		Fruit frais ☀		Quinoa ☀		
Fromage blanc nature ☀	Yaourt aromatisé ☀	Fromage ☀	Fromage ☀	Fromage ☀				Fromage ☀	Petit suisse aromatisé ☀
Moelleux chocolat ☀	Fruit frais ☀	Flan vanille ☀	Compote ☀	Fruit frais ☀				Compote ☀	Fruit frais ☀
17-nov. Lundi BIO	18-nov. Mardi Journée orientale	19-nov. Mercredi	20-nov. Jeudi VEGETARIEN	21-nov. Vendredi	24-nov. Lundi BIO	25-nov. Mardi VEGETARIEN	26-nov. Mercredi	27-nov. Jeudi	28-nov. Vendredi
Carottes râpées ☀	Salade orientale		Salade de pomme de terre	Potage ☀	Carottes râpées ☀	Œuf mayonnaise		Coleslaw	Potage ☀
Cordon bleu ☀	Couscous au poulet		Galette de potiron	Meunière de poisson ☀	Boulettes de bœuf ☀ sauce texane	Tortilla		Lasagnes bolognaise ☀	Filet de lieu sauce estragon ☀
Coquillettes ☀			Chou fleur sauce mornay	Purée de courges	Semoule ☀	Haricots verts persillés			Gratin dauphinois
Fromage ☀	Fromage ☀		Yaourt nature ☀	Fromage ☀					
Fruit au sirop ☀	Croissillons aux abricots		Fruit frais ☀	Compote ☀				Mousse au chocolat au lait	Fruit frais ☀

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable ☀

Fait maison ☀

LOCAL 

\* = plat contenant du porc