

Lundi 1er Novembre	Mardi 2 Novembre	Mercredi 3 Novembre	Jeudi 4 Novembre	Vendredi 5 Novembre
<p>Férié</p> <p>TOUSSAINT</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p> Emincé de dinde Parisien</p> <p>Haricots verts à l'huile d'olive</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw sauce cocktail</p> <p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>Macaronis</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p> Omelette</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Colombo de colin</p> <p>Riz</p> <p>Gâteau aux amandes Maison</p>
Lundi 8 Novembre	Mardi 9 Novembre	Mercredi 10 Novembre	Jeudi 11 Novembre	Vendredi 12 Novembre
<p>Carottes râpées</p> <p>Emincé de veau financière</p> <p>Frites (friteuse)</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p> Œuf dur mayonnaise</p> <p>Duo de penne et pois chiches</p> <p>Potirons à l'huile d'olive</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pizza</p> <p> Rôti de dinde</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Férié</p> <p>ARMISTICE</p>	<p>Dos de colin meunière et citron</p> <p>Haricots verts persillées</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
- Nos charcuteries** sont 100% françaises.
- Nos pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.

- Nos filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
- Nos légumes frais** sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.
- Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
- Nos fruits** sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
- Nos compotes** sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Menu végétarien

Des menus riches en protéines végétales, fibres et minéraux.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 15 Novembre	Mardi 16 Novembre	Mercredi 17 Novembre	Jeudi 18 Novembre	Vendredi 19 Novembre
Carbonara Spaghettis Camembert à la coupe Compote	V Parmentier de lentilles à la purée de potirons Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Haricots verts en salade Emincé de bœuf basquaise Semoule Crème dessert pralinée	Bâtonnets de colin panés et citron Frites (friteuse) Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Poulet rôti Choux fleurs en gratin Gâteau aux marrons Maison
Lundi 22 Novembre	Mardi 23 Novembre	Mercredi 24 Novembre	Jeudi 25 Novembre	Vendredi 26 Novembre
LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"				
Sauté de bœuf au romarin Carottes à l'échalote Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Salade verte Tartiflette Ramequin de fromage blanc et sucre	V Salade de farfalles parisienne Œufs durs Mouliné d'épinards et croustons Compote	V Raviolis au tofu sauce basilic Cantal à la coupe Fruit de saison	Filet de merlu sauce normande Purée de panais Saint Marcellin à la coupe Mousse au chocolat
Lundi 29 Novembre	Mardi 30 Novembre	Mercredi 1er Décembre	Jeudi 2 Décembre	Vendredi 3 Décembre
V Mitonné de haricots blancs Riz Bûche de chèvre à la coupe Compote	Taboulé d'hiver Emincé de bœuf au curry Brocolis à l'huile d'olive Fruit de saison	Salade verte Galopin de veau Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé	menu ORANGE Sauté de porc à l'orange Butternut à l'huile d'olive Mimolette Pan cake et confiture d'abricots (pot)	Bolognaise de thon Coquillettes Livarot à la coupe Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
- Nos charcuteries sont 100% françaises.
- Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

- Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
- Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.
- Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
- Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
- Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Semaine européenne de la réduction des déchets



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.