

Déjeuner

	lun. 29/10	mar. 30/10	mer. 31/10	jeu. 01/11 TOUSSAINT	ven. 02/11	sam. 03/11	dim. 04/11
Entrée	Salade de betteraves et maïs ☺	Salade de tomates ☺	Taboulé	Poivrons à l'huile	Salade verte et croutons	Croissillon à l'emmental	Jambon cru et beurre
Plat	Emincé de dinde sauce moutarde ☺ Pommes de terre rôties au romarin ☺	Rôti de porc aux olives ☺ Haricots blancs cuisinés ☺	Paupiette de veau à la normande ☺ Carottes jeunes persillées ☺	Gigot d'agneau ☺ Gratin dauphinois ☺	Filet de colin sauce Garibaldi ☺ Riz pilaf ☺	Jambon braisé sauce madère ☺ Choux de Bruxelles ☺	Estouffade de bœuf à la provençale ☺ Polenta crémeuse ☺
Accompagnement 2	Haricots verts persillés ☺	Laitue braisée ☺	Penne et emmental râpé ☺	Poêlée forestière	Courgettes sautées ☺	Pommes vapeurs	Tomates provençales ☺
Fromage	Camembert	Emmental	Gouda	Saint bricet	Coeur de nonette	Bleu français	Cantal
Dessert	Fruit de saison ☺	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison ☺	Raisin	Compote pomme pruneaux	Crème dessert chocolat	Ile flottante

Dîner

	lun. 29/10	mar. 30/10	mer. 31/10	jeu. 01/11	ven. 02/11	sam. 03/11	dim. 04/11
Potage	Potage crécy ☺	Potage poireaux pommes de terre ☺	Velouté de bolet ☺	Potage julienne de légumes ☺	Crème de veau ☺	Crème de courgettes et basilic ☺	Potage paysan ☺
Dessert	Faisselle et sucre	Fruit de saison ☺	Liégeois café	Abricots au sirop	Fruit de saison ☺	Fruit de saison ☺	Cocktail de fruits

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 05/11	mar. 06/11	mer. 07/11	jeu. 08/11 MENU A THEME	ven. 09/11	sam. 10/11	dim. 11/11
Entrée	Cocktail de pamplemousse	Pizza au fromage	Salade de pois chiches 	Betteraves lanières vinaigrette	Salade de riz à la niçoise 	Rillettes du Mans	Salade de fonds d'artichaut
Plat	Lasagnes bolognaises 	Rôti de dinde au jus Tian de potiron (riz et dés de potiron) 	Filet de colin façon bordelaise Carottes à la crème 	Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées 	Batonnets de poisson et citron Haricots verts persillés 	Paupiette de lapin forestière Poêlée gourmande 	Sauté de veau au romarin Tagliatelle fraîches & râpé
Accompagnement 2	Fenouils braisés 	Salade verte vinaigrette	Tortillons et emmental râpé 	Céleri garniture 	Pommes dauphines	Semoule au beurre 	Endives braisées
Fromage	Coulommiers	Rondelé au bleu	St paulin	Edam	Cantadou	Tome blanche	Saint Nectaire
Dessert	Compote pomme coing	Fruit de saison 	Riz au lait	Mousse au café	Poire cuite à la cannelle 	Fruit de saison 	Eclair à la vanille

Dîner

	lun. 05/11	mar. 06/11	mer. 07/11	jeu. 08/11	ven. 09/11	sam. 10/11	dim. 11/11
Potage	Potage Saint Germain 	Crème florentine 	Potage Dubarry 	Potage rouge 	Soupe au pistou 	Soupe de cresson 	Soupe de poisson
Dessert	Yaourt aux fruits panier de yoplait	Pruneaux au sirop	Dany chocolat	Fruit de saison 	Compote pomme framboise	Fromage blanc et sucre	Fruit de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



Viandes de France



Plat fait maison



Produit Local



Fruits et légumes de saison



Pêche Durable



Déjeuner

	lun. 12/11	mar. 13/11	mer. 14/11	jeu. 15/11 LE BEAUJOLAIS	ven. 16/11	sam. 17/11	dim. 18/11
Entrée	Carottes râpées	Tomate au coulis de basilic	Céleri rémoulade	Fromage de tête	Oeuf dur mayonnaise	Terrine de légumes	Champignons à la crème
Plat	Blanquette de veau Risotto crémeux 	Hachis parmentier 	Cassolette de foies de volaille Semoule à la romaine 	Pot au feu Légumes pot au feu 	Filet de colin meunière et citron Epinards branches à la crème 	Escalope de dinde à la milanaise Spaghettis au pistou 	Cervelas Obernois Chou de choucroute
Accompagnement 2	Poêlée de champignons 	Aubergines sautées 	Ratatouille niçoise cuisinée au thym 	Pommes vapeurs	Boulgour pilaf 	Tomates provençales 	Pommes vapeurs
Fromage	Bleu français	Camembert	Mimolette	Tome noire	Emmental	Vache grosjean picon	Morbier
Dessert	Crème dessert café	Gaufre liégeoise	Pomme cuite à la cannelle 	Crème dessert caramel	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Tarte normande

Dîner

	lun. 12/11	mar. 13/11	mer. 14/11	jeu. 15/11	ven. 16/11	sam. 17/11	dim. 18/11
Potage	Crème de brocolis 	Potage cultivateur 	Velouté de pois au jambon 	Bouillon vermicelle 	Crème de courgettes et basilic 	Potage brunoise de légumes 	Velouté de légumes
Dessert	Cocktail de fruits	Fruit de saison 	Petits suisses sucrés	Compote pomme banane	Fromage blanc aromatisé	Dany chocolat	Fruit de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 19/11	mar. 20/11 MENU A THEME	mer. 21/11	jeu. 22/11	ven. 23/11	sam. 24/11	dim. 25/11
Entrée	Macédoine mayonnaïse 	Cocktail de pamplemousse	Salade verte et croutons	Pâté de campagne	Crêpe au fromage	Poivrons à l'huile	Mortadelle et beurre
Plat	Rôti de boeuf au jus Purée de pommes de terre au lait 	Saute d'agneau Semoule et légumes couscous 	Rôti de porc sauce moutarde Petits pois à la française 	Capelettis sauce aux cèpes 	Filet de poisson à la crème Haricots plats persillés 	Chou farci au jus Riz pilaf 	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brocolis sautés
Accompagnement 2	Haricots verts persillés 		Navets fondants 	Salsifis à la tomate 	Polenta crémeuse 	Poêlée automnale 	Purée de pommes de terre au lait
Fromage	Brie 	Rondelé aux noix	Tome blanche	Boursin	Edam	Mini chavroux	St paulin
Dessert	Crème dessert vanille	Mousse au citron	Compote pomme fraise	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Tarte au chocolat

Dîner

	lun. 19/11	mar. 20/11	mer. 21/11	jeu. 22/11	ven. 23/11	sam. 24/11	dim. 25/11
Potage	Potage velouté de potiron	Crème de volaille 	Soupe à l'oignon 	Crème de céleri 	Potage du soleil 	Crème d'asperge 	Minestrone
Dessert	Fruit de saison 	Beignet aux pommes	Fruit de saison 	Fromage blanc et crème de marron	Pomme cuite au four caramélisée 	Crème dessert chocolat	Fruit de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 26/11	mar. 27/11	mer. 28/11	jeu. 29/11	ven. 30/11 MENU A THEME	sam. 01/12	dim. 02/12
Entrée	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise	Quiche lorraine	Salade de haricots verts ☰	Céleri rémoulade	Salade piémontaise ☰	Poireaux sauce gribiche
Plat	Cordon bleu de dinde Pommes campagnardes ☰	Farce catalane Spaghettis et emmental râpé ☰	Rôti de veau au jus Carottes persillées ☰	Tartiflette savoyarde ☰	Paella au poulet Riz valencienne ☰	Daube de bœuf provençale Courgettes béchamel ☰	Civet de porc Pommes vapeurs
Accompagnement 2	Endives braisées ☰	Aubergines sautées ☰	Ebly au beurre ☰	Salade verte vinaigrette	Tomates provençales ☰	Penne et emmental râpé ☰	Ratatouille niçoise cuisinée au thym ☰
Fromage	Camembert	Emmental	Gouda	Saint bricet	Coeur de nonette	Bleu français	Cantal
Dessert	Compote pomme cassis	Fruit de saison Produit Local	Fruit de saison Produit Local	Poire sauce chocolat	Liégeois café	Fruit de saison Produit Local	Flan pâtissier

Dîner

	lun. 26/11	mar. 27/11	mer. 28/11	jeu. 29/11	ven. 30/11	sam. 01/12	dim. 02/12
Potage	Potage poireaux pommes de terre ☰	Potage crécy ☰	Velouté de bolet ☰	Potage julienne de légumes ☰	Crème de courgettes et basilic ☰	Crème de veau ☰	Potage paysan ☰
Dessert	Fromage blanc et sucre	Riz au lait	Flamby	Yaourt aromatisé	Fruit de saison Produit Local	Poire cuite au four ☰	Fruit de saison Produit Local

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Viandes de France : Plat fait maison : Produit Local : Fruits et légumes de saison