

Déjeuner

	lun. 29/10	mar. 30/10	mer. 31/10	jeu. 01/11 TOUSSAINT	ven. 02/11	sam. 03/11	dim. 04/11
<b>Entrée</b>	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
<b>Plat</b>	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 ☺
<b>Accompagnement 2</b>	Haricots verts persillés ☺	Laitue braisée ☺	Penne et emmental râpé ☺	Poêlée forestière	Courgettes sautées ☺	Pommes vapeurs	Tomates provençales ☺
<b>Fromage</b>	Camembert	Emmental	Gouda	Saint bricet	Coeur de nonette	Bleu français	Cantal
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage crécy ☺	Potage poireaux pommes de terre ☺	Velouté de bolet ☺	Potage julienne de légumes ☺	Crème de veau ☺	Crème de courgettes et basilic ☺	Potage paysan ☺
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	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 
<b>Plat</b>	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 
<b>Accompagnement 2</b>	Fenouils braisés 	Salade verte vinaigrette	Tortillons et emmental râpé 	Céleri garniture 	Pommes dauphines	Semoule au beurre 	Endives braisées 
<b>Fromage</b>	Coulommiers	Rondelé au bleu	St paulin	Edam	Cantadou	Tome blanche	Saint Nectaire
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain 	Crème florentine 	Potage Dubarry 	Potage rouge 	Soupe au pistou 	Soupe de cresson 	Soupe de poisson 
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Carottes râpées	Tomate au coulis de basilic	Céleri rémoulade	Fromage de tête	Oeuf dur mayonnaise	Terrine de légumes	Champignons à la crème 
<b>Plat</b>	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 
<b>Accompagnement 2</b>	Poêlée de champignons 	Aubergines sautées 	Ratatouille niçoise cuisinée au thym 	Pommes vapeurs	Boulgour pilaf 	Tomates provençales 	Pommes vapeurs
<b>Fromage</b>	Bleu français	Camembert	Mimolette	Tome noire	Emmental	Vache grosjean picon	Morbier
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de brocolis 	Potage cultivateur 	Velouté de pois au jambon 	Bouillon vermicelle 	Crème de courgettes et basilic 	Potage brunoise de légumes 	Velouté de légumes 
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Macédoine mayonnaïse 	Cocktail de pamplemousse	Salade verte et croutons	Pâté de campagne	Crêpe au fromage	Poivrons à l'huile	Mortadelle et beurre
<b>Plat</b>	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 
<b>Accompagnement 2</b>	Haricots verts persillés 		Navets fondants 	Salsifis à la tomate 	Polenta crémeuse 	Poêlée automnale 	Purée de pommes de terre au lait 
<b>Fromage</b>	Brie 	Rondelé aux noix	Tome blanche	Boursin	Edam	Mini chavroux	St paulin
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage velouté de potiron	Crème de volaille 	Soupe à l'oignon 	Crème de céleri 	Potage du soleil 	Crème d'asperge 	Minestrone 
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise	Quiche lorraine	Salade de haricots verts ☰	Céleri rémoulade	Salade piémontaise ☰	Poireaux sauce gribiche
<b>Plat</b>	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
<b>Accompagnement 2</b>	Endives braisées ☰	Aubergines sautées ☰	Ebly au beurre ☰	Salade verte vinaigrette	Tomates provençales ☰	Penne et emmental râpé ☰	Ratatouille niçoise cuisinée au thym ☰
<b>Fromage</b>	Camembert	Emmental	Gouda	Saint bricet	Coeur de nonette	Bleu français	Cantal
<b>Dessert</b>	Compote pomme cassis	Fruit de saison ☰ ☰ ☰	Fruit de saison ☰ ☰ ☰	Poire sauce chocolat	Liégeois café	Fruit de saison ☰ ☰ ☰	Flan pâtissier

Dîner

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