

	LUNDI 28 Octobre	MARDI 29 Octobre	MERCREDI 30 Octobre	JEUDI 31 Octobre	VENDREDI 01 Novembre
Labels Egalim :					
Produit issu de l'agriculture biologique					Taboulé
Label Rouge					Pesca de colin meunière MSC
Menu végétarien					Carottes vichy
Haute valeur environnementale					Camembert
Appellation d'origine protégée					Liégeois Vanille
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Plat du terroir					
Menu végétarien					
Menu à thème					
	LUNDI 04 Novembre	MARDI 05 Novembre	MERCREDI 06 Novembre	JEUDI 07 Novembre	VENDREDI 08 Novembre
	Menu halloween				
	Salade de la sorcière	Velouté de pois	Demi-pamplemousse	Demi-avocat, vinaigrette	Salade composée
	Poulet aux champignons ultra maitale	Jambon braisé	Rôti de dinde en sauce	Daube de boeuf	Filet de colin sauce tomate
	Gratin d'entrailles de citrouille	Poêlée de pomme de terre et carottes	Grenailles	Gnocchis	Riz pilaf
	Lait fermenté aux vers	Yaourt aux fruits	Comté AOP	Yaourt nature	Rondelé aux noix
	Gâteau araignée	Fruit de saison	Clémentine	Compote de pêche	Poire cuite sauce au chocolat
	LUNDI 11 Novembre	MARDI 12 Novembre	MERCREDI 13 Novembre	JEUDI 14 Novembre	VENDREDI 15 Novembre
	Menu bio				
	Salade mixte	Poireaux vinaigrette	Salade d'endives et bleu	Salade d'haricot	Feuilleté au fromage
	Porc grillé à la moutarde	Sauté de boeuf	Omelette au fromage	Curry de poulet	Tagliatelles au saumon
	Gratin de pomme de terre, chou-fleur	Polenta	Gratin de pâtes aux brocolis	Riz créole aux poivrons	Courgettes grillées
	Fromage blanc	Yaourt	Edam	Salade de fruit	Tomme AOP
	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison		Fruit de saison
	LUNDI 18 Novembre	MARDI 19 Novembre	MERCREDI 20 Novembre	JEUDI 21 Novembre	VENDREDI 22 Novembre
	Menu bio		Menu toulousain		
	Salade de mâche	Mousseron de canard	Macédoine	Soupe d'automne	Salade de brocolis cuit
	Poulet aux herbes	Cassoulet maison	Blanquette de veau	Saucisse	Filet de cabillaud sauce vierge
	Pâtes		Pâtes torti	Petits pois à la Française	Boulgour
	Yaourt bio	Camembert AOP	Tomme	Faiselle	Yaourt nature
	Compote	Orange	Moelleux au chocolat	Compote de poire	Crème dessert à la vanille
	LUNDI 25 Novembre	MARDI 26 Novembre	MERCREDI 27 Novembre	JEUDI 28 Novembre	VENDREDI 29 Novembre
	Menu bio		Menu BIO		
	Salade mixte	Salade de chou rouge	Soupe à l'oignon	Salade de mâche et noix	Salade mixte
	Boulettes de boeuf en sauce	Cordon bleu	Poulet basquaise	Lasagnes	Risotto de merlu et poireaux
	Semoule	Coquillettes	Semoule	Emmental	Riz
	Cantal jeune AOP	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature bio	Fruit de saison, biscuit	Rondelé aux noix
	Fruit de saison	Banane	Compote, biscuit sec		Gâteau aux pommes

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.