

	LUNDI 28 Octobre	MARDI 29 Octobre	MERCREDI 30 Octobre	JEUDI 31 Octobre	VENDREDI 01 Novembre
<b>Labels Egalim :</b>					
<b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>					
<b>Label Rouge</b>					
<b>Menu végétarien</b>					
<b>Haute valeur nutritive</b>					
<b>Appellation d'origine protégée</b>					
<b>Pêche durable</b>					
<b>Appellation d'origine</b>					
<b>Nos engagements :</b>					
<b>Produit local</b>					
<b>Dessert maison</b>					
<b>Viande d'origine France</b>					
<b>100% fraîcheur</b>					
	<b>LUNDI 04 Novembre</b>	<b>MARDI 05 Novembre</b>	<b>MERCREDI 06 Novembre</b>	<b>JEUDI 07 Novembre</b>	<b>VENDREDI 08 Novembre</b>
		<b>Menu Veggie</b>		<b>Menu Bio</b>	
	Le velouté de Hulk	Steak végétal	Demi-avocat, vinaigrette	Porc grillé à la moutarde	Salade composée
	Jambon braisé	Frites	Daube de boeuf	Omelette au fromage	Filet de colin sauce blanche
	Pané végétal	Comté AOP	Tofu rissolé	Gratin de pomme de terre, chou fleur	Rougail de saucisses vegetales
	Poelee de pomme de terre et légumes	Clémentine	Gnocchis	Kiri	Riz pilaf
	Yaourt aux fruits	Pain / Fromage / compote	Compote pomme coing	Fruit de saison	Poire cuite sauce au chocolat
	Biscuit fraise / Yaourt / fruit		Compote/madeleine	Biscuit chocolat / Yaourt / compote	Pain / Confiture / Yaourt
	<b>LUNDI 11 Novembre</b>	<b>MARDI 12 Novembre</b>	<b>MERCREDI 13 Novembre</b>	<b>JEUDI 14 Novembre</b>	<b>VENDREDI 15 Novembre</b>
		<b>Menu Veggie</b>		<b>Menu BIO</b>	
	<b>FÉRIÉ</b>	Omelette	Aubergine grillée et feta	Steak haché	Feuilleté au fromage
		Gratin de pâtes aux brocolis	Curry de poulet	Oeuf florantine	Tagliatelles au saumon
		Vache qui rit	Curry de pois chiche	Purée pomme de terre carotte	Tagliatelles au pesto
		Fruit de saison	Riz créole aux poivrons grillés	Tomme AOP	Courgette grillées
		Pain / fromage fondu / compote	Salade de fruit	Compote	Fruit de saison
			Yaourt / fruit	Biscuit chocolat / Yaourt / compote	Yaourt / Fruit
	<b>LUNDI 18 Novembre</b>	<b>MARDI 19 Novembre</b>	<b>MERCREDI 20 Novembre</b>	<b>JEUDI 21 Novembre</b>	<b>VENDREDI 22 Novembre</b>
	<b>Menu Toulousain</b>		<b>Menu veggie</b>	<b>Menu BIO</b>	
	Mousseron de canard	Blanquette de veau	Taboulé	Salade tomates et maïs	Soupe d'automne
	Cassoulet maison	Blanquette de tofu	Oeufs aurore	Boulettes de boeuf en sauce	Filet de cabillaud sauce vierge
	Cassoulet veggie	Pâtes torti	Petits pois à la Française	Lentilles en sauce	Pavé végétal
	Orange	Beaufort AOP	Compote de poire	Semoule	Boulgour
	Barre bretonne / yaourt / compote	Moelleux au chocolat	Pain / Fromage/Fruit	Fruit de saison	Crème dessert a la vanille
		Pain / confiture / fruit		Biscuit nature / Yaourt / compote	Pain / pâte à tartiner / Fruit
	<b>LUNDI 25 Novembre</b>	<b>MARDI 26 Novembre</b>	<b>MERCREDI 27 Novembre</b>	<b>JEUDI 28 Novembre</b>	<b>VENDREDI 29 Novembre</b>
	<b>Menu Royal</b>	<b>Menu bio</b>		<b>Menu veggie</b>	
	Cordon bleu	Poulet basquaise	Salade de mâche et noix	Tortillas de pomme de terre	Cervelas
	Nuggets végétarien	Purée lentilles tomates gratiné	Lasagnes de boeuf	Salade verte	Risotto de merlu et poireaux
	Pomme de terre sautés	Semoule	Lasagnes végétarienne	Cantal jeune AOP	Risotto de poireaux et feve
	Yaourt nature	Babybel	Yaourt nature	Compote maison	Gâteau aux pommes
	Raisins	Compote maison	Fruit de saison	Yaourt / Fruit	Biscuit fraise / Fruit
	Biscuit chocolat / Compote	Yaourt / Fruit	Biscuit nature / Yaourt		

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.







