

	LUNDI 28 Octobre	MARDI 29 Octobre	MERCREDI 30 Octobre	JEUDI 31 Octobre	VENDREDI 01 Novembre
Labels Egalim :					
Produit issu de l'Agriculture Biologique					
Label Rouge					
Menu végétarien					
Haute valeur nutritionnelle					
Appellation d'origine protégée					
Pêche durable					
Appellation d'origine					
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
	LUNDI 04 Novembre	MARDI 05 Novembre	MERCREDI 06 Novembre	JEUDI 07 Novembre	VENDREDI 08 Novembre
		Menu Veggie		Menu Bio	
	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
	LUNDI 11 Novembre	MARDI 12 Novembre	MERCREDI 13 Novembre	JEUDI 14 Novembre	VENDREDI 15 Novembre
		Menu Veggie		Menu BIO	
	FÉRIÉ	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
	LUNDI 18 Novembre	MARDI 19 Novembre	MERCREDI 20 Novembre	JEUDI 21 Novembre	VENDREDI 22 Novembre
	Menu Toulousain		Menu veggie	Menu BIO	
	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 à la vanille
		Pain / confiture / fruit	Biscuit nature / Yaourt / compote		Pain / pâte à tartiner / Fruit
	LUNDI 25 Novembre	MARDI 26 Novembre	MERCREDI 27 Novembre	JEUDI 28 Novembre	VENDREDI 29 Novembre
	Menu Royal	Menu bio		Menu veggie	
	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 fève
	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.

