

		LUNDI 27 Octobre		MARDI 28 Octobre		MERCREDI 29 Octobre		JEUDI 30 Octobre		VENDREDI 31 Octobre				
Labels Egalim :														
Produit issu de l'Agriculture Biologique														
Label Rouge														
Menu végétarien														
Haute valeur nutritionnelle														
		LUNDI 03 Novembre		MARDI 04 Novembre		MERCREDI 05 Novembre		JEUDI 06 Novembre		VENDREDI 07 Novembre				
Appellation d'origine protégée				Menu Veggie				Menu Bio						
Pêche durable		Le velouté de Hulk		Pâtes bolognaise végé		Salade de chou-rouge		Porc grillé à la moutarde		Salade composée				
		Jambon braisé				Daube de boeuf				Omelette au fromage			Filet de colin sauce blanche	
		Pané végétal				Sauté de pois chiche				Gratin de pomme de terre, chou fleur			Falafels	
		Poelee de pomme de terre et légumes				Gnocchis		Kiri		Riz pilaf				
Appellation d'origine		Yaourt aux fruits		Comté AOP		Compote pomme coing		Fruit de saison		Poire cuite sauce au chocolat				
		Biscuit fraise / Yaourt / fruit		Pain / Fromage / compote		fruit / madeleine		Biscuit chocolat / Yaourt / compote		Pain / Confiture / Yaourt				
Nos engagements :		LUNDI 10 Novembre		MARDI 11 Novembre		MERCREDI 12 Novembre		JEUDI 13 Novembre		VENDREDI 14 Novembre				
		Menu Veggie						Menu Bio						
Produit local		Omelette		Férié		Salade d'haricots verts		Rôti de dinde		Quenelle en sauce nantua				
		Gratin de pâtes aux brocolis				Curry de poulet				Oeuf florantine			Quenelle nature sauce tomate	
		Vache qui rit				Riz créole				Purée pomme de terre carotte			Riz	
Dessert maison		Fruit de saison				Salade de fruit		Compote		Fruit de saison				
Viande d'origine France		Pain / fromage fondu / compote				Yaourt / fruit		Biscuit chocolat / Yaourt / compote		Yaourt / Fruit				
100% fraîcheur		LUNDI 17 Novembre		MARDI 18 Novembre		MERCREDI 19 Novembre		JEUDI 20 Novembre		VENDREDI 21 Novembre				
		Menu des USA				Menu veggie		Menu Bio						
		Coleslaw		Blanquette de veau		Soupe d'automne		Salade tomates et maïs		Filet de lieu sauce citron				
		Steak haché		Blanquette d'haricots blanc		Canellonis aux légumes		Boulettes de boeuf en sauce		Pavé végétal				
		Nuggets végétarien		Pâtes torti		Kiri		Lentilles en sauce		Boulgour				
		Mac and cheese		Saint nectaire AOP		Compote de poire		Coquillettes		Emmental				
		Crumble aux pommes		Fruit de saison				Fruit de saison		Crème dessert a la vanille				
		Barre bretonne / yaourt / compote		Pain / confiture / fruit		Pain / Fromage/Fruit		Biscuit nature / Yaourt / compote		Pain / fromage / Fruit				
		LUNDI 24 Novembre		MARDI 25 Novembre		MERCREDI 26 Novembre		JEUDI 27 Novembre		VENDREDI 28 Novembre				
		Menu Royal		Menu bio				Menu veggie						
Menu végétarien		Cordon bleu		Poulet basquaise		Salade de mâche et noix		Tortillas de pomme de terre		Pâté de campagne				
		Nuggets végétarien		Falafels basquaise		Lasagnes de boeuf		Salade verte		Risotto de merlu et poireaux				
		Frites		Blé		Lasagnes végétarienne				Risotto de poireaux et feve				
Menu à thème		Yaourt nature		Babybel		Yaourt nature		Cantal jeune AOP		Gâteau aux pommes				
		Raisins		Compote maison		Fruit de saison		Compote maison						
Goûter		Biscuit chocolat / Compote		Yaourt / Fruit		Biscuit nature / Yaourt		Yaourt / Fruit		Biscuit fraise / Fruit				

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.

