



MENUS DU 25 OCTOBRE AU 7 NOVEMBRE 2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
OCTOBRE	DU 25 AU 31.10	<p>COLESLAW*</p> <p>BOULETTES DE BŒUF BIO A LA SAUCE TOMATE SV : Falafels</p> <p>RIZ IGP DE CAMARGUE </p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>COMPOTE DE FRUITS </p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE ET OIGNONS ROUGES</p> <p>POISSON PANE / CITRON</p> <p>CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL</p> <p>BRIE</p> <p>POMME* BIO</p>	<p>SALAMI / CORNICHONS SP : Surimi SV : Œufs durs</p> <p>PILON DE POULET TEX MEX SV : Nuggets de poisson</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>CHOCOLAT LIEGEOIS INDIV</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE DE CHOU ROUGE* AUX POMMES*</p> <p>TORTELLINI A LA RICOTTA / EPINARDS*</p> <p>EMMENTAL RAPE BIO</p> <p>KIWI</p>	<p><u>MENU ORANGE</u></p> <p>POTIRON* MAGIQUE</p> <p>SAUTE DE PORC IGP A LA DIABLE SP : Sauté de dinde SV : Filet de poisson</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>MIMOLETTE BIO</p> <p>FROMAGE BLANC ROUGE</p>
		NOVEMBRE	DU 01 AU 07.11	<p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>CELERI* REMOULADE</p> <p>NUGGETS DE BLE / KETCHUP</p> <p>PETITS POIS</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FLAN NAPPÉ</p>	<p>SALADE DE PATES</p> <p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>COMPOTE DE FRUITS BIO </p>

 Les produits de saison sont signalés par un astérisque *



Produit labellisé 

Produit BIO 

Dessert cuisiné par nos chefs 

Produit régional 

Pêche durable 

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.