









# MENUS DU 25 OCTOBRE AU 7 NOVEMBRE 2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
OCTOBRE	DU 25 AU 31.10	COLESLAW*	SALADE DE POMMES DE TERRE ET OIGNONS ROUGES	SALAMI / CORNICHONS SP : Surimi	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE DE CHOU ROUGE* AUX POMMES*	<u>MENU ORANGE</u> POTIRON* MAGIQUE SAUTE DE PORC IGP A LA DIABLE SP : Sauté de dinde
		BOULETTES DE BŒUF BIO A LA SAUCE TOMATE	POISSON PANE / CITRON	PILON DE POULET TEX MEX	TORTELLINI A LA RICOTTA / EPINARDS*	POMMES NOISETTES
NOVEMBRE	DU 01 AU 07.11	RIZ IGP DE CAMARGUE 	CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL	HARICOTS VERTS BIO <i>Flageolets</i>	EMMENTAL RAPE BIO	MIMOLETTE BIO
		CANCOILLOTTE	BRIE	TOMME NOIRE	KIWI	FROMAGE BLANC ROUGE
		COMPOTE DE FRUITS 	POMME* BIO	CHOCOLAT LIEGEOIS INDIV		
		JOUR FÉRIÉ	<u>REPAS VEGETARIEN</u>			
			CELERI* REMOULADE	SALADE DE PATES	ENDIVES* AUX NOIX	VELOUTE DE LEGUMES
			NUGGETS DE BLE / KETCHUP	PIZZA AU FROMAGE	 ROTI DE PORC IGP SP : Rôti de dinde	SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNON
			PETITS POIS	SALADE VERTE	SEMOULE BIO ET SES LEGUMES	CAROTTES* EN RONDELLES  Riz
			VACHE QUI RIT BIO	FROMAGE BLANC	BUCHETTE DE CHEVRE / VACHE	MORBIER 
		FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE FRUITS BIO 	BANANE BIO	MARBRE (FARINE BIO) 	



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.