MENU

SEMAINE DU : lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre

lundi 2 novembre

- VELOUTE BUTTERNUT
- TOMATO FISH
- HARICOTS VERTS
- CREME DESSERT

mardi 3 novembre V

- CONCOMBRE / TOMATES
- FONDU
- FRITES
- SALADE
- FRUITS

mercredi 4 novembre

- PIEMONTAISE
- ESCALOPE (VF)
- CHOUX ROMANESCO
- FROMAGE BLANC
- FRUITS

jeudi 5 novembre

- RADIS / AVOCAT
- SAUTE DE DINDE (VF)
- FLAGEOLETS VERTS
- FROMAGE
- FRUITS

vendredi 6 novembre

- SALADE AU BLEU / ŒUF MIMOSA
- BŒUF BOURGUIGNON (VF)
- CAROTTES BRAISEES
- YAOURTS AUX FRUITS
- FRUITS

VF = viande française V = vegetarien
UE = viande issue de l'union européenne

Bio

Local

Fait maison

(VF) V

Salade et fruits tous les jours

La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents

Le Principal,	L'Adjointe-gestionnaire,	La cheffe de cuisine,	L'Infirmiere
J-L. FLEURY SIMONPIETRI.	S.LEMONNIER.	A.CONORT.	C. GALATAUD

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja , Lait , Fruits à coques, Céleri , Moutarde , Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

(VF)

MENU

SEMAINE DU : lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre

lundi 9 novembre

- SOUPE DE LEGUMES
- BEIGNETS DE CALAMARS
- PATES
- FROMAGE
- SALADE DE FRUITS

mardi 10 novembre

- RILLETTES / MOUSSE DE FOIE
- CUISSES DE PINTADE (VF)
- CHOUX BRAISES
- FROMAGE
- FRUITS

mercredi 11 novembre V

- FERIE

jeudi 12 novembre

- FEUILLETE HOT DOG
- SAUCISSES (VF)
- LENTILLES
- YAOURTS AUX FRUITS

vendredi 13 novembre

- SALADE COMPOSEE
- HACHIS PARMENTIER (VF)
- SALADE
- PETITS SUISSES AUX FRUITS

VF = viande française V = vegetarien
UE = viande issue de l'union européenne

Bio

Local

Fait maison

(VF) V v

Salade et fruits tous les jours

La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents

Le Principal,	L'Adjointe-gestionnaire,	La cheffe de cuisine,	L'Infirmiere
J-L. FLEURY SIMONPIETRI.	S.LEMONNIER.	A.CONORT.	C. GALATAUD

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja , Lait , Fruits à coques, Céleri , Moutarde , Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

MENU

SEMAINE DU : lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre

lundi 16 novembre

CELERI REMOULADE / CAROTTES RAPEES

PAVE DE SAUMON

PATES

FROMAGE

FRUITS

mardi 17 novembre

TABOULE / AVOCAT

EMINCE DE DINDE (VF)

HARICOTS VERTS

CREME DESSERT

FRUITS

mercredi 18 novembre

PIEMONTAISE

ROTI DE PORC

JARDINIERE DE LEGUMES

FROMAGE

FRUITS

jeudi 19 novembre V

SALADE MAROCAINE / CHOUX AU COMTE

POMME DE TERRE AU MAROILLES

SALADE

FLAMBY

FRUITS

vendredi 20 novembre

VELOUTE DE TOMATES

STEACKS HACHES (VF)

RIZ CAMARGUAIS

FROMAGE

FRUITS

VF = viande française V = vegetarien
UE = viande issue de l'union européenne

Bio

Local

Fait maison

(VF) V

Salade et fruits tous les jours

La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents

Le Principal,	L'Adjointe-gestionnaire,	La cheffe de cuisine,	L'Infirmiere
J-L. FLEURY SIMONPIETRI.	S.LEMONNIER.	A.CONORT.	C. GALATAUD

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja , Lait , Fruits à coques, Céleri , Moutarde , Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

MENU

SEMAINE DU : lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre

lundi 23 novembre

SOUPE DE VERMICELLES

POULET SAUTE CHASSEUR (VF)

CHOUX BROCOLIS

YAOURTS AUX FRUITS

mardi 24 novembre

SALADE COMPOSEE

JAMBON GRILLE (VF)

POMMES DE TERRE RISSOLEES

FROMAGE

FRUITS

mercredi 25 novembre

SALADE DE PATES

POISSON PANE

CHOUX FLEURS BECHAMEL

FROMAGE

FRUITS

jeudi 26 novembre

FEUILLETE

BŒUF BOUGUIGNON (VF)

CAROTTES

YAOURTS N S

FRUITS

vendredi 27 novembre V

SALADE AUX 2 FROMAGES

CRUMBLE DE LEGUMES

SEMOULE

GATEAU AUX POIRES

FRUITS

VF = viande française V = vegetarien
UE = viande issue de l'union européenne

Bio

Local

Fait maison

(VF) (V) V

Salade et fruits tous les jours

La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents

Le Principal,	L'Adjointe-gestionnaire,	La cheffe de cuisine,	L'Infirmiere
J-L. FLEURY SIMONPIETRI.	S.LEMONNIER.	A.CONORT.	C. GALATAUD

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja , Lait , Fruits à coques, Céleri , Moutarde , Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

MENU

SEMAINE DU : lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre

lundi 30 novembre V

HARICOTS VERTS / ENDIVES AUX NOIX

FONDU

FRITES

PETITS SUISSES AUX FRUITS

FRUITS

mardi 1 décembre

VELOUTE POTIMARON

SAUTE DE VEAU MARENGO (VF)

CHOUX ROMANESCO

FROMAGE

FRUITS

mercredi 2 décembre

BETTERAVES ROUGES / CAROTTES

CROQUE MONSIEUR

SALADE

YAOURTS

FRUITS

jeudi 3 décembre

POREAUX VINAIGRETTE / TOMATES MAIS

SAUCISSES (VF)

PUREE DE POIS CASSES

FROMAGE

FRUITS

vendredi 4 décembre

SALADE DE PATES

BOULETTES DE BŒUF (VF)

CHOUX ROMANESCO

CREME DESSERT

FRUITS

VF = viande française V = vegetarien
UE = viande issue de l'union européenne

Bio

Local

Fait maison

(VF) (V) V

Salade et fruits tous les jours

La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents

Le Principal, J-L. FLEURY SIMONPIETRI.

L'Adjointe-gestionnaire, S.LEMONNIER.

La cheffe de cuisine, A.CONORT.

L'Infirmiere C. GALATAUD

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja , Lait , Fruits à coques, Céleri , Moutarde , Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.