



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du 6/11 au 10/11	<p>Taboulé Cordon Bleu Haricots Verts à l'Ail Yaourt Nature Sucré Fruit</p>	<p>Mâche Vinaigrette Colin Herbes de Provence Riz Pilaf Saint Paulin Mousse au Chocolat</p>		<p>Betterave Vinaigrette Sauté de Bœuf Bourguignon Purée Fromage Frais aux Fruits Fruit</p>	<p>LE JOUR DU Salade Chou Chou Bouchée au Pistou Sauce Basilic Carotte à la Crème Coulommiers Carré Bordelais</p>
du 13/11 au 17/11	<p>LE JOUR DU Crêpe au Fromage Semoule Façon Couscous Yaourt Aromatisé Fruit</p>	<p>Mais Vinaigrette Rôti de Veau Vallée d'Auge Petits Pois Lyonnaise Brie Pointe Fruit</p>		<p>Laitue Iceberg Steak Haché au Jus Chou Fleur Braisé & Pâte "Spirale" Petit Moulé Purée de Pomme</p>	<p>Carottes Râpées Brandade de Poisson Emmental Flan au Chocolat</p>
du 20/11 au 24/11	<p>Soupe de Légumes Rôti de Bœuf Marengo Carottes Saveur soleil Camembert Fruit</p>	<p>LE JOUR DU Salade d'Endive Vinaigrette au Miel Curry de Pois Chiche Riz Créole Mimolette Compote Pomme Poire</p>		<p>VIC TOIRE DANS L'ASSIETTE Cake Epeautre Carotte, Emmental & 5 Graines Sauté de Dinde Dijonnaise Haricots Verts Ail Persil & Coquillettes Yaourt Aromatisé Banane</p>	<p>Mousse de Canard* Moules Marinière Pommes Rissolées Fromage Frais aux Fruits Fruit *Roulade de Volaille</p>
du 27/11 au 1/12	<p>Laitue Iceberg Chipolatas* Lentilles Carré Liégeois Vanille <i>*Saucisse Knack de Volaille</i></p>	<p>Chou Rouge Vgte Framboise Moutarde Filet Limande Meunière & Citron Haricots Beurre à l'Ail Vache qui Rit Crêpe au Chocolat</p>		<p>Carottes Râpées Penne à la Dinde Sauce Fromagère Crème Anglaise Palmier</p>	<p>LE JOUR DU Salade Pdt des Alpes Œuf Dur Epinard Béchamel & Croustons Fromage Frais Sucré Fruit</p>



Origine France



Agriculture Biologique



Local



Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière



Agriculture Raisonnée

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc