

























FR  
83.116.005

## Pour le mois de Novembre 2022, Notre Chef de cuisine vous propose :



<b>LUNDI 7/11</b> Paté de volaille en coupelle Daube provençale Maison Polenta crémeuse St Nectaire  Crème au chocolat	 <b>MARDI 8/11</b> Macédoine de légumes Crêpe au fromage* Carottes maraîchères Mimolette à la coupe Banane 	<b>MERCREDI 9/11</b> Mesclun Roti de dinde au jus Tortis aux petits légumes  Emmental râpé F. blanc vanille	<b>JEUDI 10/11</b>  Salade Mexicaine Filet de cabillaud à l'oseille Riz pilaf du chef Petit suisse fruité Clémentine	<b>VENDREDI 11/11 FERIE</b> 
<b>LUNDI 14/11</b> Carottes râpées Maison Roti de porc basquaise PDT sautées maison Brie à la coupe Compote de fruits 	<b>MARDI 15/11</b> Rosette de Lyon/micro beurre P. de veau aux olives Duo d'haricots persillés Croc'lait  Raisin	<b>MERCREDI 16/11</b> Salade de riz au thon Pilon de poulet grillé Flan de courgettes Maison Quadro Yaourt nature 	 <b>17/11 KIT EGALIM</b> Salade verte mimosa  Pâtes aux petits légumes du Chef (Plat complet) Emmental rapé Yaourt à boire	<b>VENDREDI 18/11</b> Salade composée Nuggets de poisson*  Choux fleurs à la crème Cantadoux aux herbes Tarte au citron Maison
<b>LUNDI 21/11</b> Coleslaw Maison Rosbeef Purée de potiron Vache qui rit  Eclair au chocolat	<b>MARDI 22/11</b> Friand au fromage* Saucisses de strasbourg Lentilles / carottes au jus  Edam à la coupe Orange	 <b>MERCREDI 23/11</b> Pomelos + sucre dose Lasagnes ricotta/épinards (Plat complet) Petit louis coque Flan caramel Maison	<b>JEUDI 24/11</b> Mousse de foie* / cornichon Courgette farcie* (Plat complet) + Semoule Fol épi Pomme 	<b>VENDREDI 25/11</b> Mesclun Paupiette de saumon PDT vapeur Maison Biscuit  Fromage blanc fruité
<b>LUNDI 28/11</b> Salade de blé Escalope viennoise* Haricots verts persillés  Mimolette à la coupe Yaourt fruité	<b>MARDI 29/11 Menu Mexicain</b> Chips fajitas / guacamole* Chili corn carne du Chef (Plat complet)+riz  Chanteneige  Morceaux de Mangue	<b>MERCREDI 30/11</b> Tarte provençale* Blanquette de veau Carottes vichy du Chef Petit suisse fruité Mandarine 	<b>JEUDI 1/12</b> Salade d'endives Carbonara du Chef Pennes  Emmental râpé Mousse au chocolat	 <b>VENDREDI 2/12</b> Taboulé Omelette fines herbes Ratatouille provençale Camembert  Banane

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origine française si possible (ou UE si rupture) - Poisson pêche durable

Menus validés par une diététicienne diplômée - Société Agap'pro - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Informations allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de celeri, de moutarde, de sesame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers. Cf: tableau des allergènes fourni pour chaque plat



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)