



je cuisine
 tu cuisines
 il cuisine
 elle cuisine
 nous cuisinons
 vous cuisinez
 ils cuisinent
 elles cuisinent



- Repas à thème, fêtes calendaires
- Pêche durable
- Bio

Plats à base de porc



Produit local

Produits labellisés: (HVE: Haute Valeur environnementale. AOP: Appellation d'origine protégée, Label Rouge)



Tous les jours, un pain blanc est mis à disposition sauf les jours indiqués par un pain « spécial »

Bon appétit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 6 au 10 novembre	PÊCHE AU THON AIGUILLETES DE POULET À LA CRÈME DE CIBOULETTE CAROTTES BIO BRAISÉES PAIN DE SEIGLE PETIT SUISSE	ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE SOJA PENNE BIO FRUIT DE SAISON BIO	TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO) NORMANDIN DE VEAU GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO FROMAGE BLANC À LA VERGEOISE	CÉLÉRI RAPÉ LOCAL CHIPOLATA LABEL ROUGE *SAUCISSE DE VOLAILLE POMMES DE TERRE FONDANTES LOCALES LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POTAGE DE LÉGUMES BIO FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON RIZ BIO FROMAGE AOP
Goûters	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON	PAIN ET CHOCOLAT LAIT	PAIN ET MIEL COMPOTE	PAIN ET CONFITURE LAIT	PAIN ET CONFITURE YAOURT AROMATISÉ
Semaine du 13 au 18 novembre	COLESRAW BIO SAUTÉ DE BŒUF LABEL ROUGE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BANANE BIO COULIS CHOCOLAT	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE HARICOTS VERTS BIO À L'AIL FROMAGE AOP	SALADE LOCALE FROMAGÈRE RÔTI DE PORC BIO *RÔTI DE DINDE RIZ BIO FRUIT DE SAISON HVE	POTAGE DE BUTTERNUT OMELETTE AUX FINES HERBES JARDINIÈRE DE LÉGUMES BIO PAIN AUX CÉRÉALES GÂTEAU AU CHOCOLAT FAIT MAISON	SALADE DE PÂTES PÊCHE DU JOUR PURÉE DE PATATES DOUCES FAITE MAISON PETIT SUISSE
Goûters	PAIN ET CONFITURE LAIT	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON	PAIN ET CHOCOLAT FROMAGE BLANC AROMATISÉ	PAIN ET MIEL FRUIT DE SAISON	PAIN ET FROMAGE COMPOTE
Semaine du 20 au 25 novembre	MACÉDOINE DE LÉGUMES CHILI SIN CARNE RIZ BIO YAOURT LOCAL	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON (FONDANT DE BŒUF SAVEUR EN OR) POMMES RISSOLÉES FROMAGE AOP	SALADE DE PÂTES BIO COUSCOUS AU POULET LABEL ROUGE LÉGUMES COUSCOUS (CAROTES, NAVETS, PANAIS) FRUIT DE SAISON HVE	SALADE VERTE LOCALE AUX CROUTONS SAUTÉ DE PORC LOCAL *SAUTÉ DE DINDE BOULGHOUR BIO YAOURT AROMATISÉ	1/2 PAMPLEMOUSSE (JUS D'ORANGE POUR LES MATERNELLES) DOS DE COLIN D'ALASKA MSC FAÇON BLANQUETTE POMMES DE TERRE VAPEUR PAIN DE CAMPAGNE FRUIT DE SAISON BIO
Goûters	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE	PAIN ET CONFITURE LAIT	PAIN ET FROMAGE COMPOTE	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	PAIN ET CONFITURE YAOURT AROMATISÉ
Semaine du 27 novembre au 1er décembre	CÉLÉRI BIO RÉMOULADE HACHIS PARMENTIER (BŒUF VBF) SALADE VERTE LOCALE FRUIT DE SAISON HVE	VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO SAUTÉ DE BŒUF CAROTTES RÔTIES AU MIEL PAIN COMPLET FROMAGE BLANC SUCRÉ	ROULADE DE VOLAILLE ET CONDIMENT ESCALOPE DE VOLAILLE AUX HERBES PURÉE DE PANAIS BIO FAITE MAISON FLAN NAPPÉ CARAMEL	CHOU ROUGE BIO RÂPÉ AUX POMMES NUGGETS DE BLÉ PENNE BIO FROMAGE AOP	SALADE DE RIZ PÊCHE DU JOUR ÉPINARDS BIO À LA CRÈME FRUIT DE SAISON BIO
Goûters	PAIN ET CONFITURE LAIT	PAIN ET MIEL COMPOTE	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON	PAIN ET CONFITURE COMPOTE	PAIN ET CHOCOLAT LAIT

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.
 Toutes nos viandes sont d'origine française, sauf défaut d'approvisionnement.