

LUNDI





MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI




Du 02 au 06  
Novembre 2020

Salade Strasbourgeoise	Rillettes de sardines	Salade endives jambon	Potage de légumes	Taboulé oriental
 Aiguillette de poulet à la crème	 Saucisse de Toulouse	Pavé de colin sauce citron*	 Emincé de dinde à la moutarde	 Bœuf bourguignon
Brocolis	Lentilles	Carottes	Poireaux pommes de terre	Haricots beurre
Mimolette	Fleur d'Aunis	Yaourt aromatisé	Camembert	Tomme blanche
Compote de pêche	Fruits de saison*	Palmito	Fruits de saison*	Fruits de saison*





Du 09 au 13  
Novembre 2020

Salade de chou blanc	Salade piémontaise	<b>Férialé</b>	 Œuf mayonnaise	Salade de riz maïs poivrons
 Lamelles de kebab dinde	Pavé de hoki* sauce fenouil		 Sauté de poulet	 Fondant de porc au caramel
Pommes rissolées	Haricots verts		Julienne de légumes	Gratin de chou fleur
Brebis crème	Saint Paulin		Samos	Emmental
Compote de pommes maison	Fruits de saison*		Beignet framboise	Fruits de saison*

Du 16 au 20  
Novembre 2020

Betteraves cuites vinaigrette	Potage de légumes	Duo de lentilles	Champignons fines herbes	Carottes râpées
Escalope de soja	 Cordon bleu	 Sot l'y laisse de dinde	Poisson pané	 Pates carbonara (dinde)
Purée de potiron	Ratatouille	Jardiniere de légumes	Riz pilaf	Emmental
Kiri	Tomme noire	Saint Nectaire	Vache qui rit	Fruits de saison*
Yaourt à boire	Eclair au chocolat	Liégeois au caramel	Fruits de saison*	Fruits de saison*

Du 23 au 27  
Novembre 2020

Potage de Légumes	Salade endives mimolette jambon	Friand fromage	Macédoine de légumes mayonnaise	Choux chinois
 Sauté de porc	 Fricassé de volaille	 Emince de bœuf	Blanquette de poisson*	 Lasagne de bœuf
Semoule de couscous	Trio de légumes	Carottes	Riz créole	salade verte
Bonbel	Brie	Comté	Edam	Reblochon
Fruits de saison*	Yaourt nature sucré	Entremets pralinés maison	Fruits de saison*	Cocktail de fruit

\* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

\* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux



\* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)