

Semaine du 3 novembre

au

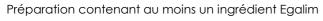
7 novembre , le



propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE		Potage à la tomate	Friand au fromage		Pâté de foie / Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Riz complet, sauce tomate et fromage	Rôti de porc / Crêpe au fromage Bio	Ailerons de poulet Tex Mex / Cœur de colin à la crème de curry	Emincé de volaille Bio sauce fajitas / Chili sin carne	Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT		Trio de légumes d'hiver (pdt, carotte, navet)	Frites	Tortilla de blé	
LAITAGE	Mimolette			Fondu Président	
DESSERT	Yaourt Bio aromatisé vanille	Purée de pommes Bio	Entremets du chef au citron	Ananas frais	Gâteau du chef au citron







Préparé par notre chef







Semaine du 10 novembre au 14 novembre

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	FRANCE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				Carottes râpées	
PLAT PROTIDIQUE	Poisson pané		Croque-monsieur / Œufs durs sauce crème	Tartiflette / Tartiflette sans viande	Coquillettes à l'EDO Bio sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	Butternut et pommes de terre		Salade verte / Pommes vapeur))
LAITAGE	Petit suisse aromatisé		Camembert		Meule de Bray Bio
DESSERT	Fruit Bio		Ile flottante	Compote pomme banane	Gélifié vanille



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef







au 21 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Crudités Bio vinaigrette			
PLAT PROTIDIQUE	Pilon de poulet grillé / Tarte au fromage	Cœur de colin sauce Andalouse	Nuggets de poulet / Feuilleté au saumon	Sauté de porc sauce au Neufchâtel AOP / Steak végétal	Beignets de calamar
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio	Semoule	Pommes vapeur	Chou-fleur Bio béchamel	Frites
LAITAGE	Fromage bûchette		Petit fruité Bio	Emmental	Camembert
DESSERT	Donut sucré	Crème dessert au chocolat de la ferme du vieux puits	Ananas frais	Pêche au sirop	Fruit Bio

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



17 novembre

Préparé par notre chef





24 novembre au 28 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)	
PLAT PROTIDIQUE	Coquillettes au jambon / Poisson pané	Dos de colin sauce Aurore	Emincé de poulet sauce au miel / Boulettes tomate mozzarella sauce au basilic	Croquettes de maïs	Langue de bœuf sauce charcutière / Colin meunière
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Riz	Pépinettes	Haricots verts Bio	Pommes vapeur
LAITAGE	Yaourt sucré	Emmental	Vache Qui Rit Bio		Fondu Président
DESSERT	Madeleine marbrée	Fruit Bio	Entremets du chef au caramel	Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot	Gâteau au yaourt du chef

(4)

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



