



## Du 03 au 07 novembre

LUNDI

- Nuggets de poulet (sauce ketchup) ●●●
- Petits pois ●●●
- Comté ●●●
- Pomme ●●●

MARDI

- Carottes râpées ●●●
- Dahl de lentilles corail ●●●
- Riz créole ●●●
- Yaourt brassé à la mirabelle ●●●

MERCREDI

- Batavia (sauce vinaigrette balsamique et miel) ●●●
- Sauté de bœuf (sauce marengo) ●●●
- Pennes ●●●
- Fromage en portion ●●●
- Kiwi ●●●

JEUDI

- Taboulé ●●●
- Filet de colin (sauce fromage ail et fines herbes) ●●●
- Carottes rondelles à la crème ●●●
- Beignet au chocolat ●●●

VENREDI

- Hachis parmentier veggie ●●●
- Cantafras ●●●
- Banane ●●●

## Du 10 au 14 novembre



- Choux rouges et carottes aux agrumes ●●●
- Légumes d'hiver façon couscous ●●●
- Semoule ●●●
- Yaourt nature sucre de canne complet ●●●

- Céleri râpé rémoulade ●●●
- Navarin d'agneau ●●●
- Flan de potiron ●●●
- Cantal ●●●
- Compote pomme cassis fraise ●●●

- Dos de colin (sauce Nantua) ●●●
- Blé ●●●
- Saint Albray ●●●
- Pomme ●●●

- Chou blanc ●●●
- Tortellini au gruyère (sauce fromage) ●●●
- Cubes de pêches ●●●

## Du 17 au 21 novembre

- Pommes de terre en salade ●●●
- Pané de blé tomate mozzarella ●●●
- Chou vert braisé aux petits légumes ●●●
- Clémentines ●●●

- Gratin de potirons, carottes, pommes de terre au mascarpone ●●●
- Petit Nova aux fruits ●●●
- Banane ●●●

- Batavia (sauce vinaigrette) ●●●
- Aiguillette de poulet (sauce Gaston Gérard) ●●●
- Purée de panais ●●●
- Mimolette à croquer ●●●
- Gâteau basque ●●●



- Chakalaka (pois chiches, haricots blanc, tomates) ●●●
- Colombo veggie (patates douces, carottes, lait de coco, épinards, poivrons) ●●●
- Cubes de mangue ●●●

- Paleron de bœuf au jus ●●●
- Frites ●●●
- Petit Louis coque ●●●
- Poire ●●●

## Du 24 au 28 novembre

- Batavia (sauce vinaigrette balsamique) ●●●
- Gratin de pommes de terre façon tartiflette (allumettes fumées végétales) ●●●
- Compote pomme mirabelle ●●●

- Omelette nature ●●●
- Epinards ●●●
- Pavé d'Affinois ●●●
- Banane ●●●

- Céleri râpé rémoulade ●●●
- Sauté de veau (sauce curry) ●●●
- Boulgour ●●●
- Fromage blanc au coulis de fruits rouges ●●●
- Pomme ●●●

- Chou blanc ●●●
- Dos de lieu (sauce oseille) ●●●
- Poêlée de légumes et mini-pennes ●●●
- Tarte grillée aux cerises ●●●

- Haricots verts en salade ●●●
- Lentilles aux petits légumes ●●●
- Céréales méditerranéennes ●●●
- Yaourt vanille ●●●



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

\* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



## Du 03 au 07 novembre

LUNDI

- Nuggets végétaux (sauce ketchup) ●●●
- Petits pois ●●●
- Comté ●●●
- Pomme ●●●

MARDI

- Carottes râpées ●●●
- Dahl de lentilles corail ●●●
- Riz créole ●●●
- Yaourt brassé à la mirabelle ●●●

MERCREDI

- Batavia (sauce vinaigrette balsamique et miel) ●●●
- Pois chiche à la tomate ●●●
- Pennes ●●●
- Fromage en portion ●●●
- Kiwi ●●●

JEUDI

- Taboulé ●●●
- Filet de colin (sauce fromage ail et fines herbes) ●●●
- Carottes rondelles à la crème ●●●
- Beignet au chocolat ●●●

VENREDI

- Hachis parmentier veggie ●●●
- Cantafrais ●●●
- Banane ●●●

## Du 10 au 14 novembre

- Choux rouges et carottes aux agrumes ●●●
- Légumes d'hiver façon couscous ●●●
- Semoule ●●●
- Yaourt nature sucre de canne complet ●●●

Jour férié

- Céleri râpé rémoulade ●●●
- Omelette nature ●●●
- Flan de potiron ●●●
- Cantal ●●●
- Compote pomme cassis fraise ●●●

- Dos de colin (sauce Nantua) ●●●
- Blé ●●●
- Saint Albray ●●●
- Pomme ●●●

- Chou blanc ●●●
- Tortellini au gruyère (sauce fromage) ●●●
- Cubes de pêches ●●●

## Du 17 au 21 novembre

- Pommes de terre en salade ●●●
- Pané de blé tomate mozzarella ●●●
- Chou vert braisé aux petits légumes ●●●
- Clémentines ●●●

- Gratin de potirons, carottes, pommes de terre au mascarpone ●●●
- Petit Nova aux fruits ●●●
- Banane ●●●

- Batavia (sauce vinaigrette) ●●●
- Emincé végétal (sauce Gaston Gérard) ●●●
- Purée de panais ●●●
- Mimolette à croquer ●●●
- Gâteau basque ●●●

MENU AFRIQUE

- Chakalaka (pois chiches, haricots blanc, tomates) ●●●
- Colombo veggie (patates douces, carottes, lait de coco, épinards, poivrons) ●●●
- Cubes de mangue ●●●

- Filet de poisson blanc meunière ●●●
- Frites ●●●
- Petit Louis coque ●●●
- Poire ●●●

## Du 24 au 28 novembre

- Batavia (sauce vinaigrette balsamique) ●●●
- Gratin de pommes de terre façon tartiflette (allumettes fumées végétales) ●●●
- Compote pomme mirabelle ●●●

- Omelette nature ●●●
- Epinards ●●●
- Pavé d'Affinois ●●●
- Banane ●●●

- Céleri râpé rémoulade ●●●
- Haricots rouges à la tomate ●●●
- Boulgour ●●●
- Fromage blanc au coulis de fruits rouges ●●●
- Pomme ●●●

- Chou blanc ●●●
- Dos de lieu (sauce oseille) ●●●
- Poêlée de légumes et mini-pennas ●●●
- Tarte grillée aux cerises ●●●

- Haricots verts en salade ●●●
- Lentilles aux petits légumes ●●●
- Céréales méditerranéennes ●●●
- Yaourt vanille ●●●



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

\* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

novembre-25

P = présence / T= trace



### LUNDI 3

[illegible]

**MARDI 4**

[illegible][illegible][illegible]

## Jeudi 6

Taboulé	P	T		T		T	T	T			T		T	T
Salade Niçoise	T			P		P		T					T	
Filet de colin sauce fromage ail et fines herbes	T	P	T	T			T	T			T		T	
Carottes rondelles à la crème													P	
Faisselle et sucre de canne complet													P	
Beignet au chocolat	P			P	T			T					P	P

**Vendredi 7**

Macedoine de légumes	T		P	P		T							T	
x														
Œufs pochés sauce milanaise	P		P										P	
Haricots beurre et pommes de terre persillés	P													
Cantafrais®													P	
Banane	Absence allergènes													

novembre -25

P = présence / T= trace



**LUNDI 10**

Choux rouges et carottes aux agrumes

T

T

T

P

T

T

Salade haricots beurre

T

T

P

T

T

Légumes d'hiver façon couscous

T

x

Semoule

P

T

Yaourt nature sucre de canne complet

P

Crème dessert vanille

P

**MARDI 11**

FERIE

**MERCREDI 12**

Céleri râpé rémoulade

T

P

P

T

T

T

Navarin d'agneau

T

T

T

T

T

T

T

Omelette nature

P

P

Flan de potiron

P

P

Cantal

P

Compote pomme cassis fraise

Absence allergènes

**JEUDI 13**

Betteraves rouges

T

P

P

T

T

T

x

Dos de colin sauce Nantua

T

P

T

T

T

T

T

T

T

x

Blé

P

T

T

Saint Albray®

P

Pomme

Absence allergènes

**VENDREDI 14**

Chou blanc

T

P

P

T

T

T

Salade verte

Absence allergènes

Tortellini au gruyère sauce fromage

P

P

T

T

P

x

Carré frais®

P

Cubes de pêches

Absence allergènes





novembre - 25

P = présence / T = trace

Gluten	Poissons	Crustacés	Oeufs	Arachides	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Legumes	Lait	Fruits à coque
												

**LUNDI 24**

Batavia sauce vinaigrette balsamique

T

T

P

T

P

T

Celeri rémoulade

T

P

P

T

T

Gratin de pommes de terre façon tartiflette (allumettes fumées de porc)

T

T

P

Gratin de pommes de terre façon tartiflette (allumettes fumées veggie)

T

T

P

Gouda

P

Compote pomme mirabelle

Absence allergènes

**MARDI 25**

Macédoine de légumes

T

P

P

T

T

x

Omelette nature

P

x

Epinards

T

Pavé d' Affinois®

P

Banane

Absence allergènes

**MERCREDI 26**

Céleri râpé rémoulade

T

P

P

T

T

Sauté de veau sauce curry

T

T

T

T

T

T

Haricots rouges à la tomate

Absence allergènes

Boullgour

P

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

P

Pomme

Absence allergènes

**JEUDI 27**

Chou blanc

T

P

P

T

T

Betteraves rouges

T

P

T

T

Dos de lieu sauce oseille

T

P

T

T

T

T

T

T

Poêlée de légumes et mini-penne

P

Saint Nectaire

P

Tarte grillée aux cerises

P

P

P

T

**VENDREDI 28**

Haricots verts en salade

T

T

P

T

T

Salade verte

Absence allergènes

Lentilles aux petits légumes

T

x

Céréales méditerranéennes

P

T

T

T

T

T

T

Yaourt vanille

P

Cubes de poires

Absence allergènes