





# MENUS DU 25 OCTOBRE AU 7 NOVEMBRE 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
OCTOBRE DU 25 AU 31.10	<p><b>COLESLAW*</b></p> <p><b>BOULETTES DE BŒUF BIO A LA SAUCE TOMATE</b> SV : Falafels</p> <p>RIZ IGP DE CAMARGUE </p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>COMPOTE DE FRUITS </p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE ET OIGNONS ROUGES</p> <p>POISSON PANE / CITRON</p> <p>CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL</p> <p>BRIE</p> <p>POMME* BIO</p>	<p>SALAMI / CORNICHONS SP : Surimi SV : Œufs durs</p> <p>PILON DE POULET TEX MEX SV : Nuggets de poisson</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>CHOCOLAT LIEGEOIS INDIV</p>	<p><b>REPAS VEGETARIEN</b></p> <p>SALADE DE CHOU ROUGE* AUX POMMES*</p> <p>TORTELLINI A LA RICOTTA / EPINARDS*</p> <p>EMMENTAL RAPE BIO</p> <p>KIWI</p>	<p><b>MENU ORANGE</b></p> <p>POTIRON* MAGIQUE</p> <p>SAUTE DE PORC IGP A LA DIABLE SP : Sauté de dinde SV : Filet de poisson</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>MIMOLETTE BIO</p> <p>FROMAGE BLANC ROUGE</p>
	NOVEMBRE DU 01 AU 07.11	<p><b>JOUR FÉRIÉ</b></p>	<p><b>REPAS VEGETARIEN</b></p> <p>CELERI* REMOULADE</p> <p>NUGGETS DE BLE / KETCHUP</p> <p>PETITS POIS</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FLAN NAPPÉ</p>	<p>SALADE DE PATES</p> <p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>COMPOTE DE FRUITS BIO </p>	<p><b>ENDIVES* AUX NOIX</b></p> <p> <b>ROTI DE PORC IGP</b> SP : Rôti de dinde SV : Galette végétarienne</p> <p><b>SEMOULE BIO ET SES LEGUMES</b></p> <p>BUCHETTE DE CHEVRE / VACHE</p> <p>BANANE BIO</p>

Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

 **Produit labellisé**

 **Produit BIO**

 **Dessert cuisiné par nos chefs**

 **Produit régional**

 **Pêche durable**

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.