

Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

2-nov. Lundi	3-nov. Mardi	4-nov. Mercredi	5-nov. Jeudi	6-nov. Vendredi
Potage	VEGETARIEN Piémontaise	Salade de pâtes aux petits légumes		Salade de riz et petits légumes
Sauté de veau marengo	Nugget's de blé ketchup	Aiguillette de poulet rôties	Boulette de bœuf  BBQ PIÉMONTAISE	Friand à la viande
Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Brocolis en béchamel	Blé 	Trio de légumes
 Fromage blanc nature 	 Yaourt aromatisé 		 Fromage 	 Yaourt mixé 
		Flan vanille	Compote 	

PAIN

CONFITURE

LAIT

16-nov. Lundi	17-nov. Mardi	18-nov. Mercredi	19-nov. Jeudi	20-nov. Vendredi
VEGETARIEN Carottes râpées 		Salade de riz façon niçoise 	Salade campagnarde	SALADE VERTE
Pâtes  fromagères	Aiguillettes de volaille au curry	Chipolata*	Poisson à la bretonne 	Moussaka
	Duo de carottes	Poêlée campagnarde	TRIO DE LEGUMES	
	 Fromage 	 Yaourt mixé 		
Compote 	Fruit frais 		Semoule au lait	Pomme au four

BAR BRETONNNE

YAOURT NATURE

FRUIT

Bio 

Végétarien 

MSC Pêche durable 

Fait maison 

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

9-nov. Lundi	10-nov. Mardi	11-nov. Mercredi	12-nov. Jeudi	13-nov. Vendredi
VEGETARIEN Chou fleur en salade	Salade iceberg et croûtons	Armistice	Orientale	POTAGE
Tresse comté	Jambon*		Tajine d'agneau	Poisson pané et citron 
Haricots verts	Pâtes au fromage		Semoule	Purée de courges 
				 Yaourt nature 
Compote 	Mousse au chocolat		Croisillon aux abricots	

23-nov. Lundi	24-nov. Mardi	25-nov. Mercredi	26-nov. Jeudi	27-nov. Vendredi
Oeuf 	VEGETARIEN	Betteraves		Salade de lentilles
Cordon bleu 	Tortilla	Capelletti au saumon sauce crème 	Chili con carne	Steack haché sauce poivre
Petits pois au jus 	Haricots verts 		Riz	Carottes Vapeur
 Fromage 	 Fromage 		 Fromage 	 Fromage 
	Fruit frais 	Compote 	Crème dessert vanille	

BRIOCHE

YAOURT A BOIRE

CHOCOLAT

Origine France 

LOCAL 

* = plat contenant du porc