

































<p>Du 07 Nov au 11 Nov</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p><del>Tortis végétarien humous (PC)</del></p> <p><del>Yaourt nature aromatisé</del> <del>Yaourt nature sucré</del> <del>Fruits de saison</del></p>	<p>Salade verte  et croûtons Salade coleslaw</p> <p><del>Sauté de dinde sauce provençale</del> <del>S/V : pavé de merlu Waterzoi</del> <del>Poêlée de légumes béarnaise</del></p> <p><del>Donuts au sucre</del> <del>Beignet aux pommes</del></p>	<p>Radis beurre Salade vert + bleu Saucisse fumée S/P : <i>Omelette nature</i> <del>Lentilles</del></p> <p><del>Compote de pomme</del>  <del>Compote pomme abricot</del></p>	<p>Brocolis vgt Macédoine mayonnaise</p> <p><del>Filet de lieu noir sauce lombarde</del> <del>Macaroni</del>  <del>trâpé</del></p> <p><del>Crème dessert caramel</del> <del>Crème dessert chocolat</del></p>	<p>FERIE</p>
<p>Du 14 Nov au 18 Nov</p>	<p>Salade de haricots verts  Velouté d'endives</p> <p><del>Cubes de saumon crème Dijonnaise</del></p> <p><del>Gnocchi + râpé</del></p> <p><del>Fruits de saison B</del></p>	<p>Escalope de dinde pain d'épice S/V : <i>Colin crumble pain d'épice</i> <del>Petits pois carottes Béa la lyonnaise</del></p> <p><del>Straulin</del> <del>Gousses</del></p> <p><del>Fruits de saison</del></p>	<p>Mesclun brebis et miel Salade verte et brunoise (vinaigrette) Omelette aux herbes</p> <p><del>Semoule</del> </p> <p><del>Liégeois chocolat</del> <del>Liégeois vanille</del></p>	<p>Carottes râpées et raisins secs Salade choucou vinaigrette cassis</p> <p><del>Rôti de bœuf bourguignon</del> <del>S/V Médaillon de merlu basquaise</del> <del>Mélange de légumes aux haricots plats</del></p> <p><del>Clafoutis pommes</del>  <del>Purée de pommes raisins</del> </p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Œufs durs mayonnaise Terrine de légumes</p> <p><del>Riz a hard de légumes</del> <del>(PC)</del></p> <p><del>Cotentin</del> <del>Fromage fondu président</del></p> <p><del>Fruits de saison</del> </p>
<p> Du 21 Nov au 25 Nov</p>	<p>Trio de crudités vinaigrette à l'échalote Endives sauce tzaziki</p> <p>Brandade de poisson</p> <p><del>Compote de pomme</del>  <del>Compote pomme banane</del> </p>	<p> <b>Bouillon au miso</b> Champignons émincés à l'ail</p> <p> <b>Émincé de bœuf laqué</b> S/V : <i>Steak de colin Misoyaki</i>  <b>Riz vinaigré</b></p> <p>Ananas frais Fruits de saison </p>	<p>Salade de mâche et croûtons Pomelos et sucre Escalope de porc au jus S/P : <i>boulettes azuki</i> Haricots verts et flageolets </p> <p>Crème vanille  Crème caramel</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p><b>Chou blanc mariné</b>  Salade buffalo Légumes et émincé VEGE asiatique</p> <p>Gâteau Japonais  Semoule au lait à la vanille </p>	<p> Viennoise de volaille S/V : <i>Escalope de blé panée</i> Julienne de légumes et blé parfums</p> <p>Cotentin Fromage fondu président</p> <p>Fruits de saison</p>
<p>Du 28 Nov au 2 Déc</p>	<p>Céleri râpé Salade coleslaw</p> <p>Poulet rôti sauce dijonnaise S/V : <i>coquillettes, lentilles,</i> Coquillettes </p> <p><del>Compote de pomme</del>  <del>Compote pomme banane</del> </p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Taboulé  Salade de blé à la catalane </p> <p>Omelette  Epinards béchamel</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Laitue iceberg et noix Radis beurre</p> <p>Hachis parmentier S/V : <i>hachis à l'égréné de pois</i></p> <p>Ile flottante Flan nappé caramel</p>	<p>Pomelos segments Carottes râpées </p> <p>Rôti de veau sauce au pain d'épices S/V : <i>colin crumble pain d'épices</i> Potiron  à la béchamel</p> <p>Eclair au chocolat Eclair vanille</p>	<p>Paupiette de saumon sauce crème Riz créole </p> <p>Fromage frais nature sucré Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruits de saison</p>

Les sautés et rôtis de bœuf, de veau et de porc sont d'origines locales (Auvergne Rhône-Alpes) 

La viande de bœuf est "Race à Viande" 

Les volailles sont certifiées Label Rouge ou issues de l'agriculture biologiques, d'origines françaises   

Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC" 

Pâtisserie maison 