MENUS DU 25 OCTOBRE AU 7 NOVEMBRE 2021

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
OCTOBRE	DU 25 AU 31.10	COLESLAW* BOULETTES DE BŒUF BIO A LA SAUCE TOMATE SV : Falafels RIZ IGP DE CAMARGUE CANCOILLOTTE COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE POMMES DE TERRE ET OIGNONS ROUGES POISSON PANE / CITRON CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL BRIE POMME* BIO	REPAS VEGETARIEN SALADE DE CHOU ROUGE* AUX POMMES* TORTELLINI A LA RICOTTA / EPINARDS* EMMENTAL RAPE BIO KIWI	MENU ORANGE POTIRON* MAGIQUE SAUTE DE PORC IGP A LA DIABLE SP : Sauté de dinde SV : Filet de poisson POMMES NOISETTES MIMOLETTE BIO FROMAGE BLANC ROUGE
NOVEMBRE	DU 01 AU 07.11	JOUR FÉRIÉ	REPAS VEGETARIEN CELERI* REMOULADE NUGGETS DE BLE / KETCHUP PETITS POIS VACHE QUI RIT BIO FLAN NAPPÉ	ENDIVES* AUX NOIX ROTI DE PORC IGP SP : Rôti de dinde SV : Galette végétarienne SEMOULE BIO ET SES LEGUMES BUCHETTE DE CHEVRE / VACHE BANANE BIO	VELOUTE DE LEGUMES SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNON SV : Tarte au saumon CAROTTES* EN RONDELLES MORBIER MARBRE (FARINE BIO)

*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.