

LUNDI






MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI





Du 02 au 06
Novembre 2020

Salade Strasbourgeoise	Rillettes de sardines	Salade endives jambon	Taboulé oriental	Potage de légumes
 Aiguillette de poulet à la crème	 Saucisse de Toulouse	Pavé de colin sauce citron*	Emincé de dinde à la moutarde 	Bœuf bourguignon 
 Brocolis	Lentilles	Carottes	Poireaux pommes de terre	Haricots beurre
Mimolette	Fleur d'Aunis	Yaourt aromatisé	Camembert	Tomme blanche
Compote de pêche	Fruits de saison*	Palmito	Fruits de saison*	Fruits de saison*






Du 09 au 13
Novembre 2020

Salade de chou blanc	Salade piémontaise	Férié	Œuf mayonnaise	Salade de riz maïs poivrons
 Lamelles de kebab dinde	Pavé de hoki* sauce fenouil		 Sauté de poulet	 Fondant de porc au caramel
Pommes rissolées	Haricots verts		Julienne de légumes	Gratin de chou fleur
Brebis crème	Saint Paulin		Samos	Emmental
Compote de pommes maison 	Fruits de saison*		Beignet framboise	Fruits de saison*

Du 16 au 20
Novembre 2020

Betteraves cuites vinaigrette	Potage de légumes	Duo de lentilles	Champignons fines herbes	Carottes râpées
Escalope de soja	Cordon bleu 	Sot l'y laisse de dinde 	Poisson pané	Pates carbonara (dinde) 
Purée de potiron	Ratatouille	Jardiniere de légumes	riz pilaf	
Kiri	Tomme noire	Saint Nectaire	Vache qui rit	Emmental
Yaourt à boire	Eclair au chocolat	Crème dessert au caramel	 Fruits de saison*	Fruits de saison*

Du 23 au 27
Novembre 2020

Potage de Légumes	Salade endives mimolette jambon	Friand fromage	 Macédoine de légumes mayonnaise	Choux chinois
 Sauté de porc	 Fricassé de volaille	 Emince de bœuf	Blanquette de poisson*	 Lasagne de bœuf
Semoule de couscous	Trio de légumes	Carottes	Riz créole	salade verte
Bonbel	Brie	Comté	Edam	Reblochon
Fruits de saison*	Yaourt nature sucré	Entremets pralinés maison	Fruits de saison*	Cocktail de fruit

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux



* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)