






































































































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/11/2021	02/11/2021	03/11/2021	04/11/2021	05/11/2021
	 Œuf à la Hongroise Torsades <b>BIO</b> à la sauce tomate <b>BIO</b> Emmental râpé <b>BIO</b> Clémentines <b>BIO</b>	 Betteraves rouges vinaigrette Blanquette de veau à l'Ancienne Riz <b>BIO</b> Munster <b>AOP</b> Poire	 Salade Coleslaw  Sauté de poulet Paysanne  Haricots verts vapeur <b>BIO</b>  Yaourt nature <b>BIO</b>  Quatre-quarts chocolat maison	 Velouté de potimarrons  Poisson Bordelaise  Pommes persillées  Comté <b>AOP</b>  Pomme <b>BIO</b>
<b>08/11/2021</b>  Salade du Meunier  Omelette aux fines herbes  Carottes <b>BIO</b>  Petits Suisses  Banane <b>BIO</b>	<b>09/11/2021</b>  Confit de foie de porc à l'Ancienne  Bœuf à la Percheronne <b>BIO</b>  Pommes Parisiennes  Marsaus  Orange <b>BIO</b>	<b>10/11/2021</b>  Batavia aux noix  Emincé de dinde à la crème  Petits pois à l'étuvée  Carré de l'Est <b>BIO</b>  Mousse chocolat au lait	<b>11/11/2021</b> 	<b>12/11/2021</b>  Salade Tourangelle <b>BIO</b>  Brochette de poisson à l'oseille  Chou fleur <b>BIO</b>  Cantal <b>AOP</b>  Mandarines
<b>15/11/2021</b>  Salade Gauloise  Boudin noir  Purée <b>BIO</b>  Tomme de Savoie <b>IGP</b>  Crème chocolat <b>BIO</b>	<b>16/11/2021</b>  Carottes râpées <b>BIO</b>  Boulettes Falafel <b>BIO</b>  Semoule à la tomate <b>BIO</b>  Sainte-Maure de Touraine <b>AOP</b>  Compote de pommes <b>BIO</b>	<b>17/11/2021</b>  Salade Croquante  Paupiette de veau à l'Italienne  Haricots beurre  Babybel  Donuts	<b>18/11/2021</b>  Brocolis vinaigrette <b>BIO</b>  Bœuf Bourguignon <b>BIO</b>  Carottes et pommes de terre  Camembert <b>AOP</b>  Pomme	<b>19/11/2021</b>  Salade Auvergnate aux fromages <b>AOP</b>  Filet de merlu  sauce aux moules  Epinards <b>BIO</b>  Yaourt aromatisé fraise
<b>22/11/2021</b>  Salade de mâches et scarole  Spaghettis <b>BIO</b>  Bolognaise végétale <b>BIO</b>  Emmental <b>BIO</b>  Ananas au sirop <b>BIO</b>	<b>23/11/2021</b>  Salade de haricots verts <b>BIO</b>  Poulet sauce Suprême  Riz créole <b>BIO</b>  Fourme d'Ambert <b>AOP</b>  Poire <b>BIO</b>	<b>24/11/2021</b>  Céleri pommes carottes  Pot au feu sauce tomate <b>BIO</b>  Légumes du pot  Fromage blanc <b>BIO</b>  Crème caramel de la ferme	<b>25/11/2021</b>  Velouté de butternut  Sausisse fumée du Haut-Bois  Haricots blancs de la Métairie <b>BIO</b>  Vache qui rit  Clémentines de Corse <b>IGP</b>	<b>26/11/2021</b>  Pomélo  Filet de poisson pané  Fondue de poireaux  Saint-nectaire <b>AOP</b>  Riz au lait chocolat
<b>29/11/2021</b>  Carottes râpées Dunoise  Sauté de dinde à la moutarde  Brocolis <b>BIO</b>  Carré de l'Est <b>BIO</b>  Yaourt aromatisé à la noix de coco	<b>30/11/2021</b>  Salade Grenobloise  Chili Végétarien <b>BIO</b>  Riz <b>BIO</b>  Munster <b>AOP</b>  Orange <b>BIO</b>	  		

 Nos producteurs  
 Produits de saison

 Charte bleu blanc cœur  
 Œuf de poule élevée en plein air Français

 Produit label rouge

**BIO** Agriculture biologique

 Lapin de France

*Repas végétariens*

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/11/2021	02/11/2021	03/11/2021	04/11/2021	05/11/2021
<b>Salade du Meunier</b> <b>Omelette aux fines herbes</b> Carottes <b>BIO</b> Petits Suisses Banane <b>BIO</b>	Œuf à la Hongroise Torsades <b>BIO</b> à la sauce tomate <b>BIO</b> Emmental râpé <b>BIO</b> Clémentines <b>BIO</b>	Betteraves rouges vinaigrette Blanquette de veau à l'Ancienne Riz <b>BIO</b> Munster <b>AOP</b> Poire	<b>Salade Coleslaw</b> <b>Sauté de poulet Paysanne</b> Haricots verts vapeur <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Quatre-quarts chocolat maison	<b>Velouté de potimarrons</b> Poisson Bordelaise Pommes persillées Tomme grise <b>BIO</b> Pomme <b>BIO</b>
<b>Salade du Meunier</b> <b>Omelette aux fines herbes</b> Carottes <b>BIO</b> Petits Suisses Banane <b>BIO</b>	<b>Confit de foie de porc à l'Ancienne</b> <b>Bœuf à la Percheronne BIO</b> Pommes Parisiennes Marsaudeau Orange <b>BIO</b>	<b>Batavia aux noix</b> <b>Emincé de dinde à la crème</b> Petits pois à l'étuvée Carré de l'Est <b>BIO</b> Mousse chocolat au lait	<b>Salade Tourangelle BIO</b> Brochette de poisson à l'oseille Chou fleur <b>BIO</b> Cantal <b>AOP</b> Mandarines	<b>Salade Tourangelle BIO</b> Brochette de poisson à l'oseille Chou fleur <b>BIO</b> Cantal <b>AOP</b> Mandarines
<b>Salade Gauloise</b> <b>Boudin noir</b> Purée <b>BIO</b> Saint-nectaire <b>AOP</b> Crème chocolat <b>BIO</b>	<b>Carottes râpées BIO</b> <b>Boulettes Falafel BIO</b> Semoule à la tomate <b>BIO</b> Sainte-Maure Cendré Compote de pommes <b>BIO</b>	<b>Salade Croquante</b> Paupiette de veau à l'Italienne Haricots beurre Babybel Donuts	<b>Brocolis vinaigrette BIO</b> <b>Bœuf Bourguignon BIO</b> <b>Carottes et pommes de terre</b> Camembert <b>BIO</b> Pomme	<b>Salade Auvergnate aux fromages AOP</b> Filet de merlu sauce aux moules Epinards <b>BIO</b> Yaourt aromatisé fraise
<b>Salade de mâches et scarole</b> <b>Spaghettis BIO</b> <b>Bolognaise végétale BIO</b> Emmental <b>BIO</b> Ananas au sirop <b>BIO</b>	<b>Salade de haricots verts BIO</b> <b>Poulet sauce Suprême</b> Riz créole <b>BIO</b> Fourme d'Ambert <b>AOP</b> Poire <b>BIO</b>	<b>Céleri pommes carottes</b> <b>Pot au feu sauce tomate BIO</b> Légumes du pot Fromage blanc <b>BIO</b> Crème caramel de la ferme	<b>Velouté de butternut</b> <b>Saucisse fumée du Haut-Bois</b> <b>Haricots blancs de la Métairie BIO</b> Vache qui rit Clémentines de Corse <b>IGP</b>	<b>Pomélo</b> Filet de poisson pané <b>Fondue de poireaux</b> Saint-nectaire <b>AOP</b> <b>Riz au lait chocolat</b>
<b>Carottes râpées Dunoise</b> <b>Sauté de dinde à la moutarde</b> Brocolis <b>BIO</b> Carré de l'Est <b>BIO</b> Yaourt aromatisé à la noix de coco	<b>Salade Grenobloise</b> <b>Chili Végétarien BIO</b> Riz <b>BIO</b> Munster <b>AOP</b> Orange <b>BIO</b>	<b>Repas végétariens</b>	<b>Repas végétariens</b>	<b>Repas végétariens</b>

**Nos producteurs**  
 **Produits de saison**

**Charte bleu blanc cœur**  
 **Œuf de poule élevée en plein air Français**


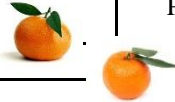



**Produit label rouge**

**BIO Agriculture biologique**

**Lapin de France**

*Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.*

*Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.*

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>01/11/2021</b>	<b>02/11/2021</b>	<b>03/11/2021</b>	<b>04/11/2021</b>	<b>05/11/2021</b>
	Biscuit marbré Orange	Biscuit fourré framboise Compote de pommes	Cake aux fruits confits Clémentines 	Baguette Pâte à tartiner chocolat noisette
<b>08/11/2021</b>	<b>09/11/2021</b>	<b>10/11/2021</b>	<b>11/11/2021</b>	<b>12/11/2021</b>
Viennoise Confiture de fraises	Compote pomme poire Grande galette	Biscuit fourré cacao Poire		Baguette beurre Chocolat au lait
<b>15/11/2021</b>	<b>16/11/2021</b>	<b>17/11/2021</b>	<b>18/11/2021</b>	<b>19/11/2021</b>
Clémentines Biscuit fourré abricot	 Viennoise Gelée de groseilles	Cake aux pépites de chocolat Mandarines	Compote pomme ananas Brownie	Chausson aux pommes
<b>22/11/2021</b>	<b>23/11/2021</b>	<b>24/11/2021</b>	<b>25/11/2021</b>	<b>26/11/2021</b>
Baguette beurre Chocolat noir	Croissant Confiture de fraises	Compote de pêches Palets	Viennoise Confiture d'abricots	Biscuit fourré fraise Banane
<b>29/11/2021</b>	<b>30/11/2021</b>			
Compote de pomme Madeleine aux œufs	Kiwi Mini roulé chocolat			

*Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.*

