

Le Menu

Régime pauvre en sel

Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Mercredi 9 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre	Samedi 12 Novembre	Dimanche 13 Novembre
Salade de riz IGP mexicaine	Salade verte	Chou blanc en vinaigrette	Endives vinaigrette	Feuilles d'épianrds en salade	Céleri vinaigrette	Salade piémontaise
Sauté de porc sauce oignons	Poulet rôti	Braisé de bœuf stroganov	Goulash de dinde	Saumon MSC sauce aurore	Côte de porc au jus	Galopin de veau
Brocolis à la crème	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Gnocchis	Riz IGP	Flageolets	Fenouils normand
Petit suisse nature	Compote	Riz au lait	Compote	Compote	Flan caramel	Compote
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Notre gâteau à la pistache	Fruit de saison	Île flottante
Soupe de topinambours	Velouté dubarry	Soupe de lentilles	Soupe de julienne de légumes	Soupe au chou	Soupe de betteraves	Velouté de potirons
Marron Suisse	Fromage blanc sucré	Faisselle	Crème dessert chocolat	Semoule au lait	Petits suisses aromatisés	Yaourt à la grecque
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre	Samedi 19 Novembre	Dimanche 20 Novembre
Macédoine vinaigrette	Cœur de palmier	Œuf dur	Carottes râpées à l'orientale	Salade de pois chiches	Endives vinaigrette	Mélange de crudités (salade, choux rouge)
Potée de bœuf	Steak haché de porc	Blanquette de dinde	Couscous de boulettes de bœuf	Merlu MSC sauce échalote	Notre omelette aux pommes de terre	Bœuf braisé
Pommes de terre	Carottes	Riz IGP pilaf	et ses légumes	Potirons à la crème	Navets au jus	Pennes
Compote	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Compote	Liegeois chocolat	Semoule au lait	Compote
Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Faisselle et miel	Fruit de saison	Compote	Pâtisserie
Velouté d'endives	Soupe de pois cassés	Soupe de julienne de légumes	Soupe de poireaux et pommes de terre	Soupe de légumes	Soupe minestrone	Velouté de brocolis
Fromage blanc sur coulis de fruit	Flan caramel	Crème dessert pralinée	Petits suisses aromatisés	Yaourt à la grecque	Mousse au chocolat	Petits suisses naturels

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu

Régime pauvre en sel

Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Mercredi 23 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre	Samedi 26 Novembre	Dimanche 27 Novembre
Carottes râpées Ragoût de dinde et lentilles Riz IGP Compote Yaourt aromatisé	Taboulé d'hiver Steak haché Haricots verts à l'origan Fromage blanc sur coulis de fruits Fruit de saison	Duo de choux en vinaigrette Dinde basquaise Macaronnis Compote Liégeois chocolat	Salade verte Rôti de porc Pommes de terre en gratin Faisselle Cocktail de fruits au sirop	Betteraves vinaigrette Filet de colin MSC sauce citron Choux fleur mornay Fromage blanc sucré Fruit de saison	Champignons à la grecque Jambon de dinde Polenta Compote Mousse au café	Feuilles d'épinards en salade Pot au feu et ses légumes Compote Pâtisserie
Velouté de champignons Faisselle	Soupe de lentilles Mousse au citron	Soupe de poireaux et pommes de terre Petits suisses sucrés	Soupe de julienne de légumes Fromage blanc vanille	Velouté de topinambours Liégeois chocolat	Velouté de brocolis Yaourt aux fruits	Soupe de céleris Riz au lait
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre	Jeudi 1er Décembre	Vendredi 2 Décembre	Samedi 3 Décembre	Dimanche 4 Décembre
Choux rouge vinaigrette Loubia de veau aux haricots blancs Purée de potirons Fromage blanc aromatisé Compote Soupe à l'oignon Crème dessert pralinée	Fonds d'artichauts Escalope de poulet à l'échalote Macaronis Petit suisse sucré Fruit de saison Soupe de carottes Faisselle	Salade verte Filet de merlu MSC sauce crème échalote Riz IGP aux poireaux Compote Crème dessert vanille Soupe au chou Fromage blanc nature	Salade de lentilles Œuf dur Epinards mornay Marron Suisse Fruit de saison Soupe de pois cassés Yaourt aux fruits	Carottes Râpées Nos lasagnes au saumon Compote Flan caramel Soupe de navets Petits suisses natures	Salade de boulgour Paleron de bœuf Endives en gratin Yaourt aromatisé Fruit de saison Soupe de céleris Liégeois vanille	Poireaux vinaigrette Poulet rôti Purée de pommes de terre Compote Pâtisserie Velouté de potirons Crème dessert chocolat

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.