



# Le Menu

Menus SOIR  
(4 composantes)

Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Mercredi 9 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre	Samedi 12 Novembre	Dimanche 13 Novembre
Soupe de topinambours <b>Filet de colin MSC meunière et citron</b> <b>Puée de patates douces Bio</b>  Semoule au lait	Velouté dubarry Notre omelette Champignons à la crème  Fruit de saison	Soupe de lentilles Merguez <b>Riz IGP aux petit légumes</b>  Crème dessert vanille	Soupe de julienne de légumes Croque Monsieur Carottes persillées  Fruit de saison	Soupe au chou Paleron de bœuf sauce provençale Polenta  Liégeois chocolat	Soupe de betteraves Gratin de blettes à la dinde et fourme d'Ambert  Faisselle	Velouté de potirons Lasagnes à la bolognaise  Compote
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre	Samedi 19 Novembre	Dimanche 20 Novembre
Velouté d'endives Escalope de dinde viennoise Céleris à la tomate  Fruit de saison	Soupe de pois cassés <b>Filet de hoki MSC sauce provençale</b> Polenta  Crème dessert chocolat	Soupe de julienne de légumes Galopin de veau Choux fleur à la crème  Fruit de saison	Soupe de poireaux et pommes de terre Ragoût de porc Pennes  Mousse au café	Soupe de poisson Waterzoi de poulet Purée de céleris  Riz au lait	Soupe minestrone Financière de veau <b>Riz IGP</b>  Petits suisses aromatisés	Velouté de brocolis <b>Terrine de colin MSC</b> Fondue de poireaux  Fruit de saison



**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

Menus SOIR  
(4 composantes)

Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Mercredi 23 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre	Samedi 26 Novembre	Dimanche 27 Novembre
Velouté de champignons	Soupe de lentilles	Soupe de poireaux et pommes de terre	Soupe de julienne de légumes	Velouté de topinambours	Velouté de brocolis	Soupe de céleris
Quenelles sauce tomate	Palette de porc à la diable	<b>Colin MSC sauce crème</b>	Notre omelette	Hachis	Poulet rôti	Pané fromager
Fenouils braisés	Pommes de terre à la boulangère	Chou romanesco perisillés	Petits pois	parmentier	Potirons mornay	Flageolets
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Yaourt sucré
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre	Jeudi 1er Décembre	Vendredi 2 Décembre	Samedi 3 Décembre	Dimanche 4 Décembre
Soupe à l'oignon	Soupe de carottes	Soupe au chou	Soupe de pois cassés	Soupe de navets	Soupe de céleris	Velouté de potirons
Steak haché de porc sauce tomate	Boulettes de bœuf au jus	Sauté de bœuf miron-ton	Gnocchis	Cordon bleu	Galette de soja	Notre omelette
Semoule	Brocolis à la crème	Poêlée de légumes	à la carbonara	Panais à la milanaise	Lentilles	Carottes au cumin
Fromage blanc aromatisé	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Faisselle	Fruit de saison



**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.