

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Judi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre	Samedi 7 Novembre	Dimanche 8 Novembre
Salade verte	Pizza au fromage	Salade de crudités (salade, choux rouge et maïs)	Haricots verts en salade	côté BISTROT Salade de poulpes marinés Ravioles avec des épinards Saint Nectaire Pumpkin Pie (Tarte à la citrouille Maison)	Salade piémontaise	Endives vinaigrette
Tartiflette	Escalope de poulet sauce forestière	Emincé de bœuf à l'indienne	Colin sauce bourride		Andouillette	Sauté de veau marengo
Gouda	Purée de carottes	Boulgour	Riz aux petits légumes		Navets à la milanaise	Haricots blancs
Cocktail de fruits au sirop	Vache picon	Cabrette	Camembert		Pavé demi sel	Croix de Malte
Potage de pois cassés	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	Pâtisserie
Petits suisses sucrés	Soupe à l'oignon	Potage de poireaux et pommes de terre	Velouté de panais	Potage de lentilles	Velouté de potirons	Potage de carottes
	Faisselle	Fromage blanc aromatisé	Flan caramel	Marron Suisse	Fromage blanc sucré	Crème dessert pralinée
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Judi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre	Samedi 14 Novembre	Dimanche 15 Novembre
Salade de penne ravigote	Duo de choux	FÉRIÉ Champignons à la grecque	Salade verte	Salade de pois chiches	Céleri rémoulade	Potage de pois cassés
Poulet rôti	Couscous de boulettes de bœuf	Axoa de canard	Saucisse de strasbourg	Omelette maison	Bœuf braisé sauce au poivre	Saumonette à la crème
Poêlée d'hiver (champignons, haricots romano, pommes de terre)	et ses légumes	Ecrasé de pommes de terre	Lentilles	Carottes persillées	Polenta	Fondue de poireaux
Cotentin	Tomme blanche	Cantal	Emmental	Rondelé	Saint Paulin	Mimolette
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Île flottante	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie
Velouté dubarry	Velouté de laitue	Potage de céleris	Velouté de petits pois	Soupe de poisson	Velouté d'épinards	Potage de julienne de légumes
Fromage blanc aromatisé	Flan vanille	Riz au lait	Petits suisses aromatisés	Fromage blanc nature	Crème dessert café	Mousse au citron

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.

Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre	Samedi 21 Novembre	Dimanche 22 Novembre
Rosette	Carottes râpées	Salade verte	Salade de haricots blancs	Quiche aux oignons Maison	Cœur de palmier mimosa	Kouki
Emincé de boeuf basquaise	Merlu sauce maître d'hôtel	Tortillas de pommes de terre	Rôti de porc à la moutarde	Blanquette de colin	Croque Monsieur	Cari de poulet
Pommes vapeurs	Purée de potiron	Choux fleur à la crème	Haricots verts	Coquillettes	Endives braisées	Riz aux petits oignons
Tartare aux fines herbes	Edam	Gouda	Brie	Chantailou	Philadelphia	Fol Epi
Fruit de saison	Riz au lait	Marron Suisse	Compote	Fruit de saison	Faisselle et miel	Pâtisserie
Soupe au chou	Potage de poireaux et pommes de terre	Soupe de vermicelles	Potage de lentilles	Velouté de champignons	Soupe à l'oignons	Velouté de potirons
Yaourt sucré	Crème dessert caramel	Petits suisses sucrés	Fromage blanc sur coulis de fruits	Yaourt nature	Liégeois vanille	Crème dessert chocolat
Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre	Samedi 28 Novembre	Dimanche 29 Novembre
Salade verte	Coleslaw	Potage minestrone	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Cake aux olives maison	Mélange farandole
Pot au feu et ses légumes	Axa de bœuf	Sauté de dinde à l'échalote	Jambon blanc	Filet meunière et citron	Omelette au fromage maison	Cassoulet garni
Saint Paulin	Macaronnis	Mouliné d'épinards	Purée de pommes de terre	Petits pois	Panais à la crème	Saint Nectaire
Yaourt brassé Duo Lozère	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Bleu	Cantadou	Pâtisserie
Velouté de brocolis	Compote	Fruit de saison	Crème dessert pralinée	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie
Semoule au lait	Soupe de poisson	Potage de julienne de légumes	Velouté de blettes	Velouté dubarry	Velouté de potiron	Velouté de champignons
	Yaourt aux fruits	Faisselle	Mousse au chocolat	Petits suisses aromatisés	Crème dessert caramel	Mousse au citron

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises **régionales** (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.

Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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

Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre	Samedi 5 Décembre	Dimanche 6 Décembre
Carottes râpées au citron	Salade de boulgour	Chou blanc	Potage de julienne	Endives	Salade de lentilles andalouse	Pamplemousse
Chili con carné	Rôti de dinde	Merlu sauce champêtre	Emincé de veau à la parisienne	Marmite du pêcheur	Côte de porc	Tripes à la mode de Caen
Riz	Flan de potiron	Tortis	Brocolis à l'huile d'olive	Pommes vapeurs	Fenouils à la tomate	Polenta
Camembert	Emmental	Saint Morêt	Chanteneige	Edam	Croix de Malte	Rondelé au noix
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Petits suisses aromatisés	Semoule au lait	Compote	Fruit de saison	Pâtisserie
Velouté d'épinards	Potage de poireaux et pommes de terre	Potage de céleris	Potage de petits pois	Potage de pois cassés	Potage de carottes	Velouté de laitue
Petits suisses naturels	Yaourt aromatisé	Crème renversée	Fromage blanc sucré	Flan chocolat	Marron Suisse	Faisille

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les **fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.

Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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