Menus du 05 au 30 Novembre 2018

lundi 05 Novembre	mardi 06 Novembre	mercredi 07 Novembre	jeudi 08 Novembre	vendredi 09 Novembre
Salade verte	Taboulé (semoule)			Salade de lentilles
Raviolis	Cordon bleu de volaille		Sauté de boeuf	Filet de colin & citron
(plat complet)	Gratin de brocolis		Riz	Purée de potiron
	Pyrénées		Gouda	
Fruit de saison			Fruit de saison	Tarte au chocolat

Dicton météorologique : " En novembre, s'il tonne, l'année sera bonne"

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

lundi 12 Novembre	mardi 13 Novembre	mercredi 14 Novembre	jeudi 15 Novembre	vendredi 16 Novembre
	Crêpe au fromage		Betteraves vinaigrette	
Blanquette de veau	Jambon braisé		Brandade de poisson	Omelette au fromage
Pommes vapeur	Chou-fleur béchamel		(plat complet)	Poêlée de légumes
Saint Nectaire				Edam
Fruit de saison	Flan à la vanille		Fruit de saison	Yaourt artisanal

lundi 19 Novembre	mardi 20 Novembre	mercredi 21 Novembre	jeudi 22 Novembre	vendredi 23 Novembre
Saucisson à l'ail	Salade de pâtes		Carottes râpées	
Rôti de porc	Haut de cuisse de poulet		Steak haché	Calamars sauce tomate
Petits pois / Carottes	Haricots verts persillés		Frites	Riz
			Camembert	Bûche de chèvre
Compote	Fromage blanc aromatisé			Fruit de saison

Repas Cinéma

Produits régionaux

Produits artisanaux

Produits BIO

lundi 26 Novembre	mardi 27 Novembre	mercredi 28 Novembre	jeudi 29 Novembre	vendredi 30 Novembre
	Céleri rémoulade			Quiche Lorraine
Sauté de bœuf au cumin	Saucisse fraiche		Poisson pirate des caraïbes (curry coco)	Rôti de dinde sauce provençale
Coquillettes	Purée de carottes		Riz	Chou romanesco
Cantal	Emmental		Yaourt la ferme se rebelle (sucré artisanal)	Gouda
Yaourt aromatisé			Pop Corn	