



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 4/11 au 8/11	<p>Taboulé Hoki Pané & Citron Carottes à l'Ail Pommes Sautées Edam Fruit</p> <p><i>Végé : Pané de Blé Fromage Epinard</i></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Iceberg Vgte Terroir Dahl Lentille Corail Riz Créole Petit Moulé Flan au Chocolat</p>		<p>Salade Chou Chou Rôti de Bœuf et Jus Petits Pois Paysanne Flageolets Coulommiers Purée Pomme Verveine & Biscuit</p> <p><i>Végé : Galette Italienne</i></p>	<p>Betterave Vinaigrette Steak de Colin Waterzoï Farfalles & Râpé Chou Fleur Braisé Yaourt Nature & Sucre Fruit</p> <p><i>Végé : Omelette</i></p>
du 11/11 au 15/11	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Salade verte Sauté de Bœuf Bourguignon Pommes Rissolées Navet à la Crème Camembert Flan Nappé Caramel</p> <p><i>Végé : Quenelles Tomate Basilic</i></p>		<p>Pâté de Foie* Lasagne à la Bolognaise Fromage Frais aux Fruits Fruit</p> <p><i>Végé : Houmous / Lasagne Ricotta Epinards Chèvre</i></p>	<p>Carottes Râpées Vgte au Miel Colin Napolitain Epinard Béchamel Riz de Camargue Pilaf Saint Paulin Crêpe Moelleuse Sucrée</p> <p><i>Végé : Stick Végétarien</i></p>
du 18/11 au 22/11	<p>LE JOUR DU </p> <p>Laitue Iceberg Croque Monsieur au Fromage Haricots Vert à l'Ail Coquillettes & Rapé Crème Anglaise Palmier</p>	<p>Salade de Betterave Rôti de Dinde Normande Petits Pois Lyonnaise Blé Pilaf Cantal Fruit</p> <p><i>Végé : Pané Mozzarella</i></p>		<p>Salade Coleslaw Moules Sauce Curry Purée Emincé de Poireaux Fromage Fondu Compote Pomme Banane & Biscuit</p> <p><i>Végé : Croq Veggie Tomato</i></p>	<p>Taboulé au Boulgour Sauté de Bœuf Marengo Carottes Braisées Riz de Camargue Créole Fromage Frais Nature & Sucre Fruit</p> <p><i>Végé : Omelette</i></p>
du 25/11 au 29/11	<p>Salade de Mâche Burger de Veau Bobotie Semoule Courgettes aux Herbes Tomme Blanche Mousse au Chocolat</p> <p><i>Végé : Bouchée au Soja Bobotie</i></p>	<p>Maïs Vinaigrette Nuggets de Poisson & Citron Epinard Béchamel Pomme Vapeur Yaourt Nature & Sucre Fruit</p> <p><i>Végé : Bouchées de Blé</i></p>		<p>Cap sur LES ANTILLES Laitue Iceberg & Surimi Vgte Antilles Colombo de Porc* Riz aux Haricots Rouge Fraidou Cake à l'Ananas Caramélisé</p> <p><i>Végé : Emincé de Pois aux Epices</i></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Potage de Légumes Cappelletti Ricotta Basilic Sauce Tomato & Fromage Râpé Fromage Frais aux Fruits Fruit</p>



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats contenant du porc