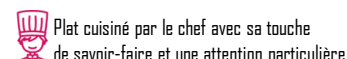
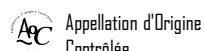




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 4/11 au 8/11	<p>Taboulé Salade de Maïs</p> <p>Hoki Pané & Citron <i>Végé : Pané de Blé Fromage Epinard</i></p> <p>Carottes à l'Ail Pommes Sautées</p> <p>Edam</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Iceberg Vgte Terroir Salade d'Endive Vgte Terroir</p> <p>Dahl Lentille Corail </p> <p>Riz Créole </p> <p>Petit Moulé</p> <p>Flan au Chocolat Liégeois Vanille</p>		<p>Salade Chou Chou Mélange de Crudité </p> <p> Rôti de Bœuf et Jus <i>Végé : Galette Italienne</i></p> <p>Petits Pois Paysanne Flageolets</p> <p>Coulommiers</p> <p>Purée Pomme Verveine Compote Pomme Pêche & Biscuit</p>	<p>Betterave Vinaigrette Terrine de Légume Sauce Cocktail</p> <p> Steak de Colin Waterzoi <i>Végé : Omelette </i></p> <p>Farfalles & Râpé Chou Fleur Braisé </p> <p>Yaourt Nature & Sucre</p> <p>Assortiment de Fruits</p>
du 11/11 au 15/11	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Salade verte Pomelos & Sucre</p> <p>Sauté de Bœuf Bourguignon <i>Végé : Quenelles Tomate Basilic</i></p> <p>Pommes Rissolées Navet à la Crème</p> <p>Camembert</p> <p>Flan Nappé Caramel Crème Dessert Vanille</p>		<p>Pâté de Foie* Houmous de Pois Chiche</p> <p>Lasagne <i>Végé : Lasagne Ricotta Epinards Chèvre</i> à la Bolognaise</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Carottes Râpées Vgte au Miel Chou Blanc Râpé Vgte au Miel</p> <p> Colin Napolitain <i>Végé : Stick Végétarien</i></p> <p>Epinard Béchamel Riz de Camargue Pilaf </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crêpe Moelleuse Sucrée</p>



Avec l'astérisque sont nommés les plats contenant du porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 18/11 au 22/11	<p>LE JOUR DU </p> <p>Laitue Iceberg Céleri Rémoulade</p> <p>Croque Monsieur au Fromage</p> <p>Haricots Vert à l'Ail Coquillettes & Rapé</p> <p>Crème Anglaise</p> <p>Palmier Sablé de Retz</p>	<p>Salade de Betterave Chou Fleur Vinaigrette </p> <p> Rôti de Dinde Normande <i>Végé : Pané Mozzarella</i></p> <p>Petits Pois Lyonnaise Blé Pilaf </p> <p>Cantal </p> <p>Assortiment de Fruits </p>		<p>Salade Coleslaw Concombre Vinaigrette</p> <p>Moules Sauce Curry <i>Végé : Croq Veggies Tomate</i></p> <p>Purée Emincé de Poireaux </p> <p>Fromage Fondu</p> <p>Compote Pomme Banane Compote Pomme Fraise & Biscuit</p>	<p>Taboulé au Boulgour Salade Pomme de Terre Echalote</p> <p> Sauté de Bœuf Marengo <i>Végé : Omelette</i></p> <p>Carottes Braisées Riz de Camargue Créole </p> <p>Fromage Frais Nature & Sucre</p> <p>Assortiment de Fruits </p>
du 25/11 au 29/11	<p>Salade de Mâche Mélangé Catalan</p> <p>Burger de Veau Bobotie <i>Végé : Bouchée au Soja Bobotie</i></p> <p>Semoule Courgettes aux Herbes </p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Mousse au Chocolat Flan Vanille</p>	<p>Maïs Vinaigrette Pois Chiche Vinaigrette</p> <p> Nuggets de Poisson & Citron <i>Végé : Bouchées de Blé</i></p> <p>Epinard Béchamel Pomme Vapeur</p> <p>Yaourt Nature & Sucre</p> <p>Assortiment de Fruits </p>		<p> </p> <p>Laitue Iceberg & Surimi Vgte Antilles</p> <p> Colombo de Porc* <i>Végé : Emincé de Pois aux Epices</i></p> <p>Riz aux Haricots Rouge</p> <p>Fraidou </p> <p>Cake à l'Ananas Caramélisé </p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Potage de Légumes </p> <p>Cappelletti Ricotta Basilic</p> <p>Sauce Tomate & Fromage Râpé</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Assortiment de Fruits </p>



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Origine France



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée



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