

Lundi 1er Novembre	Mardi 2 Novembre	Mercredi 3 Novembre	Jeudi 4 Novembre	Vendredi 5 Novembre
TOUSSAINT	<b>Salade de pommes de terre aux légumes</b> <b>Emincé de dinde parisien</b> <b>Poêlée hivernale</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Coleslaw sauce cocktail</b> <b>Macaronis</b> à la bolognaise de bœuf <b>Liégeois chocolat</b>	<b>Omelette</b> <b>Petits pois</b> <b>Saint Paulin à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> Colombo de colin <b>Riz</b> <b>Gâteau aux amandes Maison</b>
Lundi 8 Novembre	Mardi 9 Novembre	Mercredi 10 Novembre	Jeudi 11 Novembre	Vendredi 12 Novembre
<b>Œuf dur mayonnaise</b> <b>Duo de penne et pois chiches</b> <b>Potirons à l'huile d'olive</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées</b> Emincé de veau financière <b>Gratin de pommes de terre</b> Ramequin de fromage blanc et sucre	Pizza <b>Rôti de dinde</b> <b>Brocolis mornay</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>ARMISTICE</b>	Dos de colin meunière et citron <b>Haricots verts persillés</b> Brie à la coupe <b>Cocktail de fruits au sirop</b>

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

**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.

*Menu végétarien*

**Des menus riches en protéines végétales, fibres et minéraux.**



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

**Label Rouge**

**Menu végétarien**

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 15 Novembre	Mardi 16 Novembre	Mercredi 17 Novembre	Jeudi 18 Novembre	Vendredi 19 Novembre
Carbonara Spaghettis Fourme d'Ambert à la coupe Compote	Parmentier de lentilles à la purée de potirons Saint Paulin à la coupe Fruit de saison	Haricots verts en salade Emincé de bœuf basquaise Semoule Crème dessert pralinée	Poulet rôti Pommes de terre boulangère Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Bâtonnets de colin panés et citron Choux fleurs en gratin Gâteau aux marrons Maison
Lundi 22 Novembre	Mardi 23 Novembre	Mercredi 24 Novembre	Jeudi 25 Novembre	Vendredi 26 Novembre
<b>LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"</b>				
Sauté de bœuf au romarin Carottes à l'échalote Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Salade verte Tartiflette (pommes de terre) Ramequin de fromage blanc et sucre	Salade de penne parisienne Œufs durs Mouliné d'épinards et croûtons Compote	Quiche aux endives Maison Raviolis au tofu sauce tomates Fruit de saison	Filet de merlu sauce normande Purée de panais Saint Marcellin à la coupe Mousse au chocolat
Lundi 29 Novembre	Mardi 30 Novembre	Mercredi 1er Décembre	Jeudi 2 Décembre	Vendredi 3 Décembre
Mitonné de haricots blancs Riz Bûche de chèvre à la coupe Compote	Taboulé d'hiver Emincé de bœuf au curry Brocolis à l'huile d'olive Fruit de saison	Salade verte Galopin de veau Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé	menu ORANGE Mousse de pois chiches au curcuma sur toast Sauté de porc à l'orange Butternut à l'huile d'olive Pan cake et confiture d'abricots (pot)	Bolognaise de thon Coquillettes Livarot à la coupe Fruit de saison

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



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou à 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.

Semaine européenne de la réduction des déchets



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

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.