

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.







		Semaine du 10/11 au 16/11		
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
Emincé bicolore	11 novembre	Potage de légumes AB	Œuf dur mayonnaise	
Poulet rôti		Rôti de porc aux pommes	Chili con carne	
Pommes de terre		Gratin de chou-fleur	Riz AB	
Fruit frais		Tarte au chocolat	Cocktail de fruits	

DESSERT

ET GARNITURES

Fruit frais



Tarte au chocolat

Cocktail de fruits

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.







CONVIVIO RESTAURATION AUTRIVITIQUE A RESPONSABLE			Semaine du 17/11 au 23/11		
Recol	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron	Céleri râpé à la moutarde	Potage de légumes AB	Rosette et cornichons	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tartiflette	Sauté de volaille à la crème	Saucisse grillée	Lieu sauce aux crustacés	
	Salade verte	Haricots beurre	Lentilles cuisinées	Semoule	
DESSERT	Fruit frais **	Flan nappé au caramel	Riz au lait (lait de la Ferme du Petit Gué)	Fruit frais	

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.





PLAT CHAUD ET GARNITURES

		Semaine du 24/11 au 30/11		
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
Tortis aux légumes et au maïs	Betteraves à la vinaigrette	Salade coleslaw **	Potage de poireaux & chou-fleur à la Vache Qui Rit	
Emincé de volaille à la normande	Merlu pané au citron	Boulettes de bœuf	Mijoté de porc au miel	
Petits pois & carottes	Riz AB	Purée	Pommes rissolées AB	
Compote de fruits	Yaourt du Petit Gué	Chou à la crème (lait de	Fruit frais	

DESSERT

compote de muits



la ferme du Petit Gué)



Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

