













lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018
<p>MENU BIO</p> <p>1/2 Pamplemousse BIO - Sucre Sauté de veau BIO sauce aux herbes Petits pois BIO à la française Coulommiers BIO Flan au chocolat BIO</p> 	<p>Potage Estouffade de bœuf façon bourguignon Pâtes au beurre Yaourt Fruit de saison*</p>	<p>Quiche Lorraine S/P: Pizza Haut de cuisse de poulet à la célestine Riz à la tomate Pointe de Brie Pâtisserie</p>	<p> Salade de maïs au thon Calamars à la romaine sauce tartare  Trio de légumes aux brocolis Fromage blanc Fruit de saison*</p>
<p>MENU PLAISIR</p> <p>Potage Tortelloni tricolore à la viande Rond des Ducs Flan nappé caramel</p>	<p>Friand au fromage Aiguillette de poulet provençale Beignets de choux-fleurs Yaourt bulgy Fruit de saison*</p> 	<p>MENU PLAISIR ET BIO</p> <p> Betteraves BIO Chili con carné BIO maison Riz BIO pilaf Fromage frais fruité BIO Compote BIO</p>	<p>Salade Milanaise  Saumonette sauce citron Batonnets de légumes aux haricots plats Petit Tourtain Fruit de saison*</p>
<p>MENU BIO</p> <p>Salade de tomates BIO Boulettes de bœuf BIO provençale Pâtes BIO au beurre Camembert BIO Compote BIO</p>	<p> Salade de riz façon Niçoise Manchon de poulet rôti jus aux herbes de Provence Frites Yaourt Fruit de saison*</p>	<p>Pâté de campagne - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Sauté de veau façon orloff Purée de pomme de terre,  carottes, poivrons Fromage frais Fruit de saison* </p>	<p>Potage Ravioles de colin aux fines herbes sauce corail Brique de vache Crème onctueuse au chocolat</p>
<p>MENU BIO</p> <p>1/2 Pamplemousse BIO - Sucre Omelette BIO Gratin de choux-fleurs BIO et pomme de terre Carré BIO Compote BIO</p>	<p>PLAT DE NOS REGIONS</p> <p>Potage Sauté de bœuf gros sel Pommes Lyonnaise Yaourt Fruit de saison*</p> 	<p>MENU DU SUD OUEST</p> <p>Salade mélangée aux noix et dés de dinde Hachis Parmentier  de canard maison Yaourt aromatisé Gâteau d'anniversaire</p> 	<p>Crêpe au fromage Colin pané - Citron Epinards à la crème Mi-chèvre Fruit de saison*</p>

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement