

Lundi 1er Novembre

Mardi 2 Novembre

Jeudi 4 Novembre

Vendredi 5 Novembre

TOUSSAINT

Lundi 8 Novembre

Mardi 9 Novembre

Jeudi 11 Novembre

Vendredi 12 Novembre



**Œuf dur  
mayonnaise**

Duo de penne et pois chiches

**Potirons à l'huile d'olive**

**Fruit de saison**



**Carottes râpées**

Emincé de veau financière

Gratin de pommes de terre - **Topinambours  
Mornay**

Ramequin de fromage blanc  
et sucre

ARMISTICE

Dos de colin meunière et citron

**Haricots verts persillés** - Gnocchis

Brie 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 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

Jeudi 18 Novembre

Vendredi 19 Novembre

Carbonara  
Spaghettis  
Camembert à la coupe  
**Compote**



**Parmentier de lentilles à la purée de potirons**  
Emmental à la coupe  
**Fruit de saison**



**Poulet rôti**  
Pommes noisette - **Moulin d'épinards**  
Pefit suisse sucré  
**Fruit de saison**

**Salade verte**  
Bâtonnets de colin panés et citron  
**Choux fleurs en gratin / Blé**

**Gâteau aux marrons Maison**

Lundi 22 Novembre

Mardi 23 Novembre

Jeudi 25 Novembre

Vendredi 26 Novembre



**LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"**



Sauté de bœuf au romarin  
**Carottes à l'échalote/ Boulgour**  
**Saint Nectaire à la coupe**  
**Fruit de saison**

**Salade verte**

Tartiflette  
Ramequin de fromage blanc et sucre



**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

Jeudi 2 Décembre

Vendredi 3 Décembre



Mitonné de haricots blancs  
**Riz**  
Bûche de chèvre à la coupe  
**Compote**

Taboulé d'hiver

Emincé d'agneau à l'indienne  
**Brocolis à l'huile d'olive - Macaronis**

**Fruit de saison**



**Mousse de pois chiches au curcuma sur toast**

**Sauté de porc à l'orange**

**Butternut à l'huile d'olive - Patates douces**

**Pan cake et confiture d'abricots (pot)**

Bolognaise de thon

Coquillettes



**Livart 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 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.

**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.