

Menu
végétarien

Les menus du 4 au 8 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de pomme	Salade de <u>céleri</u> rémoulade 	Friand au fromage	<u>Pain</u> <u>Salade verte Batavia</u>	Salade de betteraves rouges 
☞ ☞	☞ ☞	☞ ☞	☞ ☞	☞ ☞
Sauté de bœuf sauce bourgeoise	Potée de <u>lentilles vertes</u> aux <u>navets frais</u> et à la sauce tomate  	Rôti de dinde au romarin Purée de <u>courge butternut</u> 	<u>Penne</u> à la carbonara (<u>épaule</u>) S/porc : <u>Penne</u> à la volaille	 Colin sauce niçoise
<u>Boulogh</u>	<u>Riz</u> pilaf	☞ ☞	☞ ☞	<u>Pommes vapeur</u>  <u>Chou vert</u> braisé
☞ ☞	☞ ☞	☞ ☞	☞ ☞	☞ ☞
<u>Vache qui rit</u>	<u>Cantal AOP</u>	Bûchette de chèvre à la coupe	<u>Emmental râpé</u>	<u>Brie à la coupe</u>
☞ ☞	☞ ☞	☞ ☞	☞ ☞	☞ ☞
<u>Orange</u> 	<u>Yaourt arôme passion</u>	Smoothie yaourt poire à  la cannelle	<u>Pomme</u> 	Moelleux au citron  maison

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
Chili de légumes (légumes-haricots rouges-maïs) <u>Boulogh</u>	Idem menu standard	Quenelles nature au romarin Purée de <u>courge butternut</u>	<u>Penne</u> à la napolitaine <u>Emmental râpé</u>	Idem menu standard

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.