

LE MOIS DE NOVEMBRE DANS MON RESTAURANT

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
<p>Potage Esterel Hachis lentilles tomates Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade verte <i>Vinaigrette miel colombo</i> Hachis parmentier <i>Végé : Hachis à l'égrené de pois</i> Coulommiers Gélifié chocolat</p>	<p>Salade de blé bio à la catalane Sauté de porc sauce hongroise <i>Végé : Pané mozzarella</i> Chou-fleur Fromage blanc aux fruits Fruit de saison BIO</p>	<p>Carottes râpées bio <i>Vinaigrette nature</i> Rôti de bœuf <i>Végé : Emincé de pois basquaise</i> Haricots verts persillés Petit moulé nature Tarte normande</p>	<p>Colombo de poisson et riz créole IGP <i>Végé : Riz à l'indienne</i> Edam bio Fruit de saison BIO</p>
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p>FERIE</p>	<p>Brandade de poisson durable <i>Végé : Bouchées Azuki + purée de pommes de terre</i> Yaourt nature sucré bio Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de mâche au maïs <i>Vinaigrette caramel</i> Paupiette de veau aux olives <i>Végé : Hachis à l'égrené de pois</i> Purée de pommes de terre Saint Paulin Compote pomme bio</p>	<p>Rosette et cornichons <i>Végé : Œuf dur mayonnaise</i> Lasagnes à la bolognaise <i>Végé : Lasagnes ricotta chèvre épinards</i> Fromage fondu Président Fruit de saison BIO</p>	<p>Omelette bio Petits pois saveur jardin Gouda bio Cake au pralin</p>
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p>Sauté de bœuf bourguignon <i>Végé : Emincé de pois bourguignon</i> Salsifis Fraidou Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette nature</i> Dahl pois cassés et riz Compote pomme fraise</p>	<p>Potage au potimarron bio Cordon bleu <i>Végé : Stick végétarien</i> Epinards et pdt béchamel Mimolette Fruit de saison BIO</p>	<p>Carottes râpées bio <i>Vinaigrette au persil</i> Saucisse de Strasbourg <i>Végé : Gratin campagnard</i> Lentilles au jus Saint Nectaire AOC Gélifié à la vanille</p>	<p>Chou blanc enrobante échalote Pavé de poisson mariné citron <i>Végé : Galette italienne</i> Haricots verts à l'ail Yaourt aromatisé Clafoutis aux abricots</p>
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p>Endives en salade <i>Vinaigrette aux pommes</i> Pavé de colin napolitain <i>Végé : Boulgour et égrené végétal marocaine</i> Boulgour bio aux petits légumes Yaourt nature sucré bio Purée pomme miel</p>	<p>Crêpe au fromage Haché de veau sauce charcutière <i>Végé : Bouchée au pistou</i> Chou-fleur Yaourt nature sucré bio Fruit de saison BIO</p>	<p>Carottes râpées bio <i>Vinaigrette au persil</i> Roti de bœuf <i>Végé : Emincé de pois blanquette</i> Jeunes carottes persillés Brie Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade iceberg surimi <i>Vinaigrette des Antilles</i> Colombo de poulet LR Riz aux haricots rouges <i>Végé : riz, légumes, haricots blancs au colombo</i> Cake à l'ananas caramélisé</p>	<p>Potage cultivateur bio Cappelletti sauce tomate et râpé Fruit de saison BIO</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

LE MOIS DE NOVEMBRE DANS MON CENTRE DE LOISIRS

LE JOUR DU VIEUX

MERCREDI 6

-  Salade de blé bio à la catalane
-  Sauté de porc sauce hongroise
Végé : Pané mozzarella
- Chou-fleur
- Fromage frais nature et sucre
- Fruit de saison bio

MERCREDI 13

- Endives aux croûtons
Vinaigrette caramel
-  Paupiette de veau aux olives
Végé : Riz à la mexicaine
- Purée de pommes de terre
- Saint Paulin
- Compote pomme bio

MERCREDI 20

-  Potage au potimarron bio
- Cordon bleu
Végé : Stick végétarien
-  Epinards et pdt béchamel
- Mimolette
- Banane RUP

MERCREDI 27

- Taboulé
- Rôti de bœuf
Végé : Emincé de pois blanquette
- Jeunes carottes persillés
- Brie
- Fruit de saison bio

GOUTER

- Pur jus de pomme
- Petit pain au lait
- Chocolat au lait

GOUTER

- Pur jus d'orange
- Cookie pépites de chocolat
- Banane

GOUTER

- Pur jus de pommes
- Pain
- Coupe de miel

GOUTER

- Pur jus de raisin
- Fourrandise au chocolat
- Compote pomme pêche

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

-  Boeuf Race à viande
-  Volaille Label rouge
-  Porc Local
-  Riz Indication géographie protégée
-  Banane Région ultra périphériques
-  Agriculture biologique
-  Poisson frais
-  Label Verger Eco Responsable
-  Spécialité du chef
-  Plat durable
-  Poisson issu de la pêche durable