

| Lundi 1er Novembre   | Mardi 2 Novembre   | Jeudi 4 Novembre           | Vendredi 5 Novembre   |
|--|--|----------------------------|---|
| Férié<br>TOUSSAINT   |  |                            |   |
| Lundi 8 Novembre   | Mardi 9 Novembre   | Jeudi 11 Novembre          | Vendredi 12 Novembre  |
| <p><b>V</b></p> <p><b>Œuf dur<br/>mayonnaise</b></p> <p><b>Duo de penne et pois chiches</b></p> <p><b>Potirons à la crème</b></p> <p><b>Coulommiers à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> | <p><b>Salade verte</b><br/>et dès de brebis</p> <p>Emincé de veau financière</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p><b>Ramequin de fromage blanc</b> et sucre</p> | <p>Férié<br/>ARMISTICE</p> | <p><b>Taboulé d'hiver</b></p> <p>Dos de colin meunière et citron</p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> |

## 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   |
|---|---|--|--|
| <p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Carbonara</p> <p>Spaghettis</p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p>Flan caramel</p>   | <p><b>V</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Parmentier de lentilles à la purée de potirons</b></p> <p><b>Saint Paulin à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> | <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes noisette</p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>   | <p><b>Maïs-betteraves</b></p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Choux fleurs en gratin</p> <p><b>Vache qui rit</b></p> <p>Gâteau aux marrons Maison</p>           |
| Lundi 22 Novembre   | Mardi 23 Novembre   | Jeudi 25 Novembre  | Vendredi 26 Novembre   |
| <p> <b>LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"</b> </p>  |   |  |  |
| <p><b>Salade de lentilles</b></p> <p><b>Sauté de bœuf au romarin</b></p> <p><b>Carottes à l'échalote</b></p> <p><b>Bûche de chèvre à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> | <p><b>Salade verte</b></p> <p>Tartiflette</p> <p><b>Ramequin de fromage blanc et</b></p> <p>Confiture de myrtilles (pot)</p>  | <p><b>V</b></p> <p>Quiche aux endives Maison</p> <p><b>Raviolis au fromage sauce tomate</b></p> <p> Cantal à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>  | <p><b>Coleslaw mayonnaise</b></p> <p>Filet de merlu sauce normande</p> <p>Purée de panais</p> <p> Saint Marcellin du Vercors à la coupe</p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p> |
| Lundi 29 Novembre   | Mardi 30 Novembre   | Jeudi 2 Décembre   | Vendredi 3 Décembre  |
| <p><b>V</b></p> <p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Mitonné de haricots blancs</p> <p> Riz</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>                                 | <p><b>Taboulé d'hiver</b></p> <p><b>Emincé de bœuf au curry</b></p> <p><b>Brocolis mornay</b></p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>          | <p> <b>menu ORANGE</b></p> <p><b>Mousse de pois chiches au curcuma sur toast</b></p> <p><b>Sauté de porc à l'orange</b></p> <p><b>Butternut à l'huile d'olive</b></p> <p><b>Mimolette</b></p> <p><b>Pan cake et confiture d'abricots (pot)</b></p> | <p><b>Mélange de crudités (salade verte, chou rouge et maïs)</b></p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>   |

### 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.

