






























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/11 au 10/11	<p>Lentilles Vinaigrette Taboulé</p> <p>Cordon Bleu Haricots Verts à l'Ail Pommes Sautées</p> <p>Flan Nappé Caramel</p> <p>Fruit </p>	<p>Mâche Vinaigrette Salade Farandole</p> <p> Colin Herbes de Provence Riz Pilaf  Fondue de Poireaux</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Mousse au Chocolat</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Escalope de Poulet au Jus Epinard Béchamel Coquillettes 1/2 Complètes </p> <p>Cantal </p> <p>Compote Pomme Banane </p>	<p>Betterave Vinaigrette Macédoine Mayonnaise</p> <p> Sauté de Bœuf Bourguignon Purée  Salsifis & Champignons</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fruit </p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade Chou Chou </p> <p>Bouchée au Pistou Sauce Basilic Carotte à la Crème Boulgour </p> <p>Coulommiers</p> <p>Carré Bordelais  Chou Vanille</p>
du 13/11 au 17/11	<p>LE JOUR DU </p> <p>Crêpe au Fromage</p> <p>Semoule  Façon Couscous </p> <p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Maïs Vinaigrette Pois Chiche Vinaigrette</p> <p> Rôti de Veau Vallée d'Auge Petits Pois Lyonnaise Blé Pilaf </p> <p>Brie Pointe</p> <p>Fruit </p>	<p>Céleri Mayonnaise</p> <p> Sauté de Porc* Sce Haricot Rouge Riz de Camargue Créole  Courgettes aux Herbes</p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Fruit </p> <p><i>*Colin Mariné Thym Citron</i></p>	<p>Laitue Iceberg Mélange Catalan</p> <p> Steak Haché au Jus Chou Fleur Braisé Pâte "Spirale" </p> <p>Petit Moulé</p> <p>Purée de Pomme </p>	<p>Carottes Râpées</p> <p> Brandade de Poisson</p> <p>Edam </p> <p>Flan au Chocolat Crème Dessert Vanille</p>



Origine France



Agriculture Biologique



Local


























Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 20/11 au 24/11	<p>Soupe de Légumes</p> <p> Rôti de Bœuf Marengo Carottes Saveur soleil Flageolet</p> <p>Camembert</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>LE JOUR DU  Végé</p> <p>Salade d'Endive Vinaigrette au Miel Concombre Vinaigrette au Miel</p> <p>Curry de Pois Chiche Riz Créole</p> <p>Emmental </p> <p>Liégeois au Chocolat</p>	<p>Cœur de Scarole</p> <p>Beaufilet de Colin & Citron Purée de Chou Fleur & Pomme de Terre</p> <p>Gouda </p> <p>Semoule au Lait </p>	<p>LA VIC TOIRE DANS L'ASSIETTE</p> <p>Cake Epeautre Carotte Emmental 5 Graines </p> <p> Sauté de Dinde Dijonnaise Haricots Verts Ail Persil Coquillettes</p> <p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Banane </p>	<p>Mousse de Canard*</p> <p>Moules Marinière Pommes Rissolées Flan de Légumes</p> <p>Fromage Frais aux Fruits </p> <p>Assortiment de Fruits</p> <p>*Betterave Mimosa</p>
du 27/11 au 1/12	<p>Laitue Iceberg</p> <p> Chipolatas* Lentilles </p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Liégeois Vanille Flan Nappé Caramel *Croq' Veggies Tomate</p>	<p>Chou Rouge Vgte Framboise Moutarde Mâche Vgte Framboise Moutarde</p> <p> Filet Limande Meunière & Citron Haricots Beurre à l'Ail Pépinettes</p> <p>Vache qui Rit </p> <p>Crêpe au Chocolat</p>	<p>Potage à la Courgette</p> <p> Axoa de Bœuf Blé Pilaf </p> <p>Poêlée Brocolis Panais Courge </p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes Râpées </p> <p>Céleri Râpé Mayonnaise </p> <p>Penne à la Dinde Sauce Fromagère</p> <p>Crème Anglaise</p> <p>Palmier</p>	<p>LE JOUR DU  Végé</p> <p>Salade Pdt des Alpes Maïs Vinaigrette</p> <p>Œuf Dur </p> <p>Epinard Béchamel & Croutons Riz de Camargue </p> <p>Carré</p> <p>Fruit</p>



Origine France



Agriculture Biologique



Local





















































Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/11 au 10/11	<p>Lentilles Vinaigrette Cordon Bleu Haricots Verts à l'Ail Pommes Sautées Flan Nappé Caramel Fruit </p>	<p>Mâche Vinaigrette  Colin Herbes de Provence Riz Pilaf  Fondue de Poireaux Saint Paulin Mousse au Chocolat</p>	<p>Salade Coleslaw Escalope de Poulet au Jus Epinard Béchamel Coquillettes 1/2 Complètes  Cantal  Compote Pomme Banane </p>	<p>Betterave Vinaigrette  Sauté de Bœuf Bourguignon Purée  Salsifis & Champignons Fromage Frais aux Fruits Fruit </p>	<p>LE JOUR DU  Salade Chou Chou  Bouchée au Pistou Sauce Basilic Carotte à la Crème Boulgour  Coulommiers Carré Bordelais </p>
du 13/11 au 17/11	<p>LE JOUR DU  Crêpe au Fromage Semoule  Façon Couscous  Yaourt Aromatisé Fruit</p>	<p>Mais Vinaigrette  Rôti de Veau Vallée d'Auge Petits Pois Lyonnaise Blé Pilaf  Brie Pointe Fruit </p>	<p>Céleri Mayonnaise  Sauté de Porc* Sce Haricot Rouge Riz de Camargue Créole  Courgettes aux Herbes Fromage Frais Sucré Fruit  <i>*Colin Mariné Thym Citron</i></p>	<p>Laitue Iceberg  Steak Haché au Jus Chou Fleur Braisé Pâte "Spirale"  Petit Moulé Purée de Pomme </p>	<p>Carottes Râpées Brandade  de Poisson Edam  Flan au Chocolat</p>
du 20/11 au 24/11	<p> Soupe de Légumes Rôti de Bœuf Marengo Carottes Saveur soleil Flageolet Camembert Fruit </p>	<p>LE JOUR DU  Salade d'Endive Vinaigrette au Miel Curry de Pois Chiche Riz Créole Emmental  Liégeois au Chocolat</p>	<p>Cœur de Scarole Beaufilet de Colin & Citron Purée de Chou Fleur & Pomme de Terre Gouda  Semoule au Lait </p>	<p>VIC TOIRE DANS L'ASSIETTE Cake Epeautre Carotte  Emmental 5 Graines  Sauté de Dinde Dijonnaise Haricots Verts Ail Persil Coquillettes Yaourt Aromatisé Banane </p>	<p>Mousse de Canard* Moules Marinière Pommes Rissolées Flan de Légumes Fromage Frais aux Fruits  Fruit <i>*Betterave Mimosa</i></p>
du 27/11 au 1/12	<p>Laitue Iceberg  Chipolatas* Lentilles  Bleu d'Auvergne  Liégeois Vanille <i>*Croq' Veggie Tomato</i></p>	<p> Chou Rouge Vgte Framboise Moutarde  Filet Limande Meunière & Citron Haricots Beurre à l'Ail Pépinettes Vache qui Rit  Crêpe au Chocolat</p>	<p>Potage à la Courgette  Axoa de Bœuf Blé Pilaf  Poêlée Brocolis Panais Courge  Yaourt Nature Sucré Fruit</p>	<p>Carottes Râpées  Penne à la Dinde Sauce Fromagère Crème Anglaise Palmier</p>	<p>LE JOUR DU  Salade Pdt des Alpes Œuf Dur  Epinard Béchamel & Croustons Riz de Camargue  Carré Fruit</p>



Agriculture Biologique



Local



Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc

Goûter Marseillan

Mois de Novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/11 au 10/11			Fromage Frais Sucré Fruit Sablé Nappé Chocolat		
du 13/11 au 17/11			Crème Anglaise Barre de Chocolat Madeleine		
du 20/11 au 24/11			Fromage Frais aux Fruits Fruit Boudoir		
du 27/11 au 1/12			Comté 🍷 Compote de Pomme Pain		