



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 4/11 au 8/11	<p>Taboulé</p> <p>Hoki Pané & Citron Carottes à l'Ail Pommes Sautées</p> <p>Edam</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Iceberg Vgte Terroir Salade d'Endive Vgte Terroir</p> <p>Dahl Lentille Corail Riz Créole </p> <p>Petit Moulé</p> <p>Flan au Chocolat</p>	<p>Céleri Mayonnaise</p> <p> Sauté de Porc* Sauce Amérique Purée Haricots Beurre Ciboulette</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fruit </p> <p><i>*Emincé de Pois Amériques</i></p>	<p>Salade Chou Chou Mélange de Crudités </p> <p> Rôti de Bœuf et Jus Petits Pois Paysanne Flageolets</p> <p>Coulommiers</p> <p>Purée Pomme Verveine </p>	<p>Betterave Vinaigrette</p> <p> Steak de Colin Waterzoi Farfalles Chou Fleur Braisé</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Assortiment de Fruits</p>
du 11/11 au 15/11	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Cœur de Scarole Pomelos & Sucre</p> <p>Sauté de Bœuf Bourguignon Pommes Rissolées Navet à la Crème</p> <p>Camembert</p> <p>Flan Nappé Caramel</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Potage Estérel</p> <p>Bouchée de Blé & Ketchup Courgettes Braisées Boulgour </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Pâté de Foie* Houmous de Pois Chiche</p> <p>Lasagne à la Bolognaise</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes Râpées Vgte au Miel</p> <p> Colin Napolitain Epinard Béchamel Riz de Camargue Pilaf </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crêpe Moelleuse Sucrée</p>



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



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 contenant du porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 18/11 au 22/11	<p>LE JOUR DU </p> <p>Laitue Iceberg Céleri Rémoulade</p> <p>Croque Monsieur au Fromage Haricots Vert à l'Ail Coquillettes </p> <p>Crème Anglaise Palmier</p>	<p>Salade de Betterave Chou Fleur Vinaigrette</p> <p> Rôti de Dinde Normande Petits Pois Lyonnaise Blé Pilaf </p> <p>Cantal Fruit </p>	<p>Salade d'Endive & Noix</p> <p> Chipolatas* Lentilles</p> <p>Gouda </p> <p>Eclair au Chocolat *Croc Veggie Tomate</p>	<p>Salade Coleslaw Concombre Vinaigrette</p> <p>Moules Sauce Curry Purée Emincé de Poireaux</p> <p>Fromage Fondu Liégeois au Chocolat</p>	<p>Taboulé au Boulgour </p> <p> Sauté de Bœuf Marengo Carottes Braisées Riz de Camargue Créole </p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Assortiment de Fruits </p>
du 25/11 au 29/11	<p>Salade de Mâche</p> <p>Burger de Veau Bobotie Semoule Courgettes aux Herbes</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Mousse au Chocolat Flan Vanille</p>	<p>Maïs Vinaigrette Pois Chiche Vinaigrette</p> <p> Nuggets de Poisson & Citron Epinard Béchamel Pomme Vapeur</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Carottes Râpées </p> <p> Cube de Colin Sauce Rougail Chou Fleur Saveur Jardin Pépinettes</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Purée de Pomme </p>	<p> </p> <p>Laitue Iceberg & Surimi Vgte Antilles</p> <p> Colombo de Porc* Riz aux Haricots Rouge</p> <p>Fraidou </p> <p> Cake à l'Ananas Caramélisé *Emincé de Pois aux Epices</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Potage de Légumes </p> <p>Cappelletti Ricotta Basilic Sauce Tomate</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Assortiment de Fruits</p>



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Origine France



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Appellation d'Origine Contrôlée



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 contenant du porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 4/11 au 8/11	<p>Taboulé</p> <p>Hoki Pané & Citron</p> <p>Carottes à l'Ail</p> <p>Pommes Sautées</p> <p>Edam</p> <p>Fruit </p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Iceberg Vgte Terroir</p> <p>Dahl Lentille Corail </p> <p>Riz Créole </p> <p>Petit Moulé</p> <p>Flan au Chocolat</p>	<p>Céleri Mayonnaise</p> <p> Sauté de Porc* Sauce Amérique</p> <p>Purée</p> <p>Haricots Beurre Ciboulette</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fruit </p> <p><i>*Emincé de Pois Amériques</i></p>	<p>Salade Chou Chou </p> <p> Rôti de Bœuf et Jus</p> <p>Petits Pois Paysanne</p> <p>Flageolets</p> <p>Coulommiers</p> <p>Purée Pomme Verveine </p>	<p>Betterave Vinaigrette</p> <p> Steak de Colin Waterzoï</p> <p>Farfalles </p> <p>Chou Fleur Braisé</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Fruit</p>
du 11/11 au 15/11	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Cœur de Scarole</p> <p>Sauté de Bœuf Bourguignon</p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Navet à la Crème</p> <p>Camembert</p> <p>Flan Nappé Caramel</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Potage Estérel</p> <p>Bouchée de Blé & Ketchup</p> <p>Courgettes Braisées</p> <p>Boulgour </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Pâté de Foie*</p> <p>Lasagne à la Bolognaise</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fruit </p> <p><i>*Houmous de Pois Chiche</i></p>	<p>Carottes Râpées Vgte au Miel</p> <p> Colin Napolitain</p> <p>Epinard Béchamel</p> <p>Riz de Camargue Pilaf </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crêpe Moelleuse Sucrée</p>
du 18/11 au 22/11	<p>LE JOUR DU </p> <p>Laitue Iceberg</p> <p>Croque Monsieur au Fromage</p> <p>Haricots Vert à l'Ail </p> <p>Coquillettes </p> <p>Crème Anglaise</p> <p>Palmier</p>	<p>Salade de Betterave</p> <p> Rôti de Dinde Normande</p> <p>Petits Pois Lyonnaise</p> <p>Blé Pilaf </p> <p>Cantal </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade d'Endive & Noix</p> <p> Chipolatas*</p> <p>Lentilles</p> <p>Gouda </p> <p>Eclair au Chocolat</p> <p><i>*Croq Veggie Tomato</i></p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Moules Sauce Curry</p> <p>Purée</p> <p>Emincé de Poireaux</p> <p>Fromage Fondu</p> <p>Liégeois au Chocolat</p>	<p>Taboulé au Boulgour </p> <p> Sauté de Bœuf Marengo</p> <p>Carottes Braisées</p> <p>Riz de Camargue Créole </p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Fruit </p>
du 25/11 au 29/11	<p>Salade de Mâche</p> <p>Burger de Veau Bobotie</p> <p>Semoule </p> <p>Courgettes aux Herbes</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Mousse au Chocolat</p>	<p>Maïs Vinaigrette</p> <p> Nuggets de Poisson & Citron</p> <p>Epinard Béchamel</p> <p>Pomme Vapeur</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes Râpées </p> <p> Cube de Colin Sauce Rougail</p> <p>Chou Fleur Saveur Jardin</p> <p>Pépinettes</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Purée de Pomme </p>	<p>Cap sur LES ANTILLES</p> <p>Laitue Iceberg & Surimi Vgte Antilles</p> <p> Colombo de Porc*</p> <p>Riz aux Haricots Rouge</p> <p>Fraidou</p> <p>Cake à l'Ananas Caramélisé </p> <p><i>*Emincé de Pois aux Epices</i></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Potage de Légumes </p> <p>Cappelletti Ricotta Basilic</p> <p>Sauce Tomate</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fruit</p>



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 contenant du porc

Goûter Marseillan

Mois de Novembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

du 4/11
au 8/11

Brie Pointe
Compote Pomme Ananas
Pain

du 11/11
au 15/11

Yaourt Nature Sucré
Pâte à Tartiner
Pain

du 18/11
au 22/11

Fromage Frais aux Fruits
Fruit
Galette St Michel

du 25/11
au 29/11

Yaourt Aromatisé
Fruit
Sablé de Retz