

Menu



NOVEMBRE

Produits BIO
Produits de l'agriculture locale

NB :

- pommes de terre bio de l'exploitation de M. Monjoffre (Rochechouart)
- dans tous nos menus la viande de bœuf est d'origine française ou limousine

	Semaine du 04 au 08	Semaine du 11 au 15	Semaine du 18 au 22	Semaine du 25 au 29
Lundi	<p>endives mimosa – vinaigrette</p> <p>-</p> <p>poulet label rouge</p> <p>purée / lentilles</p> <p>-</p> <p>fromage</p>		<p>salade de gésiers</p> <p>-</p> <p>jambon à l'os</p> <p>pommes boulangères / purée</p> <p>-</p> <p>poire</p>	<p>sardines - salade</p> <p>-</p> <p>cordons bleus de dinde</p> <p>pois cassés / purée</p> <p>-</p> <p>salade</p> <p>-</p> <p>fromage</p>
Mardi	<p>crème de potiron gratiné</p> <p>-</p> <p>couscous merguez / poulet</p> <p>purée de potiron</p> <p>-</p> <p>salade de fruits frais</p>	<p>pain perdu au gruyère</p> <p>-</p> <p>pot-au-feu de bœuf limousin</p> <p>purée de navets</p> <p>-</p> <p>clémentine</p>	<p>crêpe au fromage - salade</p> <p>-</p> <p>steak haché</p> <p>flageolets verts / purée de salade</p> <p>-</p> <p>liégeois</p>	<p>coleslaw</p> <p>-</p> <p>assiette de petits farcis / chair à saucisse</p> <p>purée de légumes</p> <p>-</p> <p>île flottante</p>
Mercredi	<p>quiche lorraine maison</p> <p>-</p> <p>saucisse de veau</p> <p>haricots beurre / purée de légumes</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>kiwis</p>	<p>crudités</p> <p>-</p> <p>gratin moscovite / œufs durs</p> <p>purée</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>compote</p>	<p>betteraves</p> <p>-</p> <p>omelette salade / purée jambon</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>carpaccio d'ananas</p>	<p>crème de légumes</p> <p>-</p> <p>ravioles de Tofu sauce basilic / escalope de dinde</p> <p>purée</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>clémentines</p>
Jeudi	<p>betteraves et salade</p> <p>-</p> <p>carbonnade flamande</p> <p>pâtes / purée rose</p> <p>-</p> <p>crème dessert</p>	<p>radis noir – beurre</p> <p>-</p> <p>escalope de dinde</p> <p>petits pois / purée de radis</p> <p>-</p> <p>flognarde maison</p>	<p>pâtes au basilic, Mimolette et crudités</p> <p>-</p> <p>rôti de veau</p> <p>carottes / purée de carottes</p> <p>-</p> <p>compote de poires</p>	<p>salade de cœur de canard et châtaignes</p> <p>-</p> <p>gratin de carottes à la viande hachée / viande hachée</p> <p>purée de carottes</p> <p>-</p> <p>flan caramel</p>
Vendredi	<p>concombres à la crème</p> <p>-</p> <p>Pommes de terres creusoises-camembert / purée mâche</p> <p>-</p> <p>Yaourt</p>	<p>potage gratiné</p> <p>-</p> <p>poisson pané</p> <p>riz cantonais / purée de légumes</p> <p>-</p> <p>Banane</p>	<p>salade de crevettes aux mangues</p> <p>-</p> <p>filet de saumon</p> <p>ratatouille / purée de légumes</p> <p>-</p> <p>far breton maison</p>	<p>perles au surimi</p> <p>-</p> <p>brandade de morue maison</p> <p>purée / filet de julienne</p> <p>-</p> <p>salade</p> <p>-</p> <p>macédoine de fruits</p>

Menu



NOVEMBRE

**PRODUITS
ALLERGENES**

	Semaine du 04 au 08	Semaine du 11 au 15	Semaine du 18 au 22	Semaine du 25 au 29
Lundi	gluten sulfites œufs lactose moutarde		gluten sulfites lactose moutarde œufs	soja lactose gluten poisson
Mardi	Soja lactose céleri gluten sulfites	lactose soja gluten œufs moutarde céleri	Sulfites soja lactose gluten œufs moutarde	sulfites lactose gluten œufs moutarde
Mercredi	lactose œufs gluten	lactose gluten œufs sulfites	œufs sulfites lactose gluten moutarde	soja lactose gluten céleri
Jeudi	sulfites lactose gluten moutarde soja	lactose œufs gluten	sulfites lactose moutarde gluten	sulfites lactose gluten moutarde
Vendredi	sulfites lactose gluten poisson moutarde	poisson gluten lactose céleri soja	soja fruits de mer lactose gluten moutarde poisson œufs sulfites	lactose gluten poisson crustacés sulfites moutarde