

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

2-nov. Lundi	3-nov. Mardi	4-nov. Mercredi	5-nov. Jeudi	6-nov. Vendredi
	VEGETARIEN			
Potage	Piémontaise	Salade de pâtes aux petits légumes		
Sauté de veau marengo	Nugget's de blé ketchup	Aiguillette de poulet rôties	Boulette de bœuf BBQ	Brandade de poisson
émincé VG marengo		saucisse VG	falafel sauce BBQ	parmentier VG
Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Brocolis en béchamel	Blé	
Fromage blanc nature			Fromage	Fromage
	FRUIT FRAIS	Flan vanille	Compote	Fruit frais
16-nov. Lundi	17-nov. Mardi	18-nov. Mercredi	19-nov. Jeudi	20-nov. Vendredi
VEGETARIEN				
Carottes râpées		Salade de riz façon niçoise	Salami* et cornichons	
Pâtes fromagères	Aiguillettes de volaille au curry	Chipolata*	Bœuf aux oignons	Lasagnes au saumon
	Emincé VG au curry	saucisse VG	Tortilla	Lasagnes de légumes
	Duo de carottes	Poêlée campagnarde	Trio de légumes	
	Fromage	Yaourt mixé		Fromage blanc nature
Compote	Fruit frais		Beignet framboise	Fruit frais
			Bio	Végétarien

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

9-nov. Lundi	10-nov. Mardi	11-nov. Mercredi	12-nov. Jeudi	13-nov. Vendredi
VEGETARIEN			Orientale	
œuf mayonnaise	Salade iceberg et croûtons		Salade orientale	
Lasagnes de légumes	Jambon*		Tajine d'agneau	Poisson pané et citron
	Jambon VG		Tajine de légumes	Omelette
	Pâtes au fromage		Semoule	Purée de courges
Fromage blanc aromatisé				Yaourt nature
	Mousse au chocolat		Croissant aux abricots	Fruit frais
23-nov. Lundi	24-nov. Mardi	25-nov. Mercredi	26-nov. Jeudi	27-nov. Vendredi
	VEGETARIEN			
Oeuf		Potage		Salade strasbourgeoise*
Cordon bleu	Tortilla	Colombo de poulet	Chili con carne	Meunière de poisson
Cordon bleu VG		Colombo d'émincé VG	Chili sin carné	Œuf florentine
Petits pois au jus	Haricots verts	Pommes vapeur	Riz	Chou fleur sauce crème
YAOURT AROMATISÉ	Fromage		Fromage	
	Fruit frais	Fruit frais	Crème dessert vanille	GATEAU ANNIVERSAIRE CHOCOLAT
Origine France				

LOCAL

Produit local

* = plat contenant du porc

MENUS DE LA SEMAINE

2-nov. Lundi	3-nov. Mardi VEGETARIEN	4-nov. Mercredi	5-nov. Jeudi	6-nov. Vendredi
Potage	Piémontaise	Salade de pâtes aux petits légumes		
Sauté de veau marengo	Nugget's de blé ketchup	Aiguillette de poulet rôties	Boulette de bœuf ☼ BBQ	Brandade de poisson
émincé VG marengo		saucisse VG	falafel sauce BBQ	parmentier VG
Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Brocolis en béchamel	Blé ☼	
 Fromage blanc nature ☼			 Fromage ☼	 Fromage ☼
	FRUIT FRAIS	Flan vanille	Compote ☼	Fruit frais ☼

Légende	
Bio ☼	ORIGINE France 
Végétarien	LOCAL 
MSC Pêche durable	
★	PLAT CONTENANT DU PORC
FAIT MAISON	

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MENUS DE LA SEMAINE

9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VEGETARIEN			Orientale	
œuf mayonnaise	Salade iceberg et croûtons		Salade orientale	
Lasagnes de légumes	Jambon*		Tajine d'agneau	Poisson pané et citron
Jambon VG	Tomate farcie VG	Tajine de légumes	Omelette	Purée de courges
	Pâtes au fromage		Semoule	
 Fromage blanc aromatisé ⚙				 Yaourt nature ⚙
	Mousse au chocolat		Croisillon aux abricots	Fruit frais ⚙

Légende	
Bio ⚙	ORIGINE France 
Végétarien	
MSC Pêche durable 	
* PLAT SANS PORC	
FAIT MAISON	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

MENUS DE LA SEMAINE

16-nov. Lundi	17-nov. Mardi	18-nov. Mercredi	19-nov. Jeudi	20-nov. Vendredi
VEGETARIEN BIO				
Carottes râpées ☼		Salade de riz façon niçoise 🐟	Salami* et cornichons	
Pâtes ☼ fromagères	Aiguillettes de volaille au curry	Chipolata*	Bœuf aux oignons	Lasagnes au saumon 🐟
	Emincé VG au curry	saucisse VG	Tortilla	Lasagnes de légumes
	Duo de carottes	Poêlée campagnarde	Trio de légumes	
	 Fromage ☼	 Yaourt mixé ☼		 Fromage blanc nature ☼
Compote ☼	Fruit frais ☼		Beignet framboise	Fruit frais ☼

Légende

Bio ☼	ORIGINE France
Végétarien	LOCAL
MSC Pêche durable	
* PLAT SANS PORC	
FAIT MAISON	

Le chef vous souhaite un bon appétit !

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MENUS DE LA SEMAINE

23-nov. Lundi BIO	24-nov. Mardi VEGETARIEN	25-nov. Mercredi	26-nov. Jeudi VEGETARIEN	27-nov. Vendredi
Oeuf ☼		Potage		Salade strasbourgeoise*
Cordon bleu ☼	Tortilla	Colombo de poulet	Chili con carne	<i>Meunière de poisson</i> 🐟
Cordon bleu VG		Colombo d'émincé VG	Chili sin carné 🐟	Oeuf florentine
Petits pois au jus ☼	Haricots verts ☼	Pommes vapeur	Riz	Chou fleur sauce crème
 YAOURT AROMATISÉ	 Fromage ☼		 Fromage ☼	
	Fruit frais ☼	Fruit frais ☼	Crème dessert vanille	GATEAU ANNIVERSAIRE CHOCOLAT

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Légende	
Bio ☼	ORIGINE France 
Végétarien	 LOCAL
MSC Pêche durable 🐟	
* PLAT SANS PORC	
FAIT MAISON 🏠	

Le chef vous souhaite un bon appétit !

MENUS DE LA SEMAINE

4-nov. Mercredi	11-nov. Mercredi	18-nov. Mercredi	25-nov. Mercredi
Salade de pâtes aux petits légumes		Salade de riz façon niçoise	Potage
Aiguillette de poulet rôties saucisse VG Brocolis en béchamel	Tomate farcie VG	Chipolata* saucisse VG Poêlée campagnarde	Colombo de poulet Colombo d'émincé VG Pommes vapeur
		 Yaourt mixé	
Flan vanille			Fruit frais
LES GOÛTERS			

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Légende	
Bio	ORIGINE France
Végétarien	LOCAL
MSC Pêche durable	
★	PLAT CONTENANT DU PORC
FAIT MAISON	

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*