

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Du 3 au 6</p>		<p>Velouté d'automne Gratin penne/épinards Fromage - fruit de saison</p>	<p>Pâté de pintade sauce moutarde Lentilles Petit suisse - galette des Trois</p>	<p>Poisson frais sauce ciboulette Carottes au curry/persil Fromage - banane chocolat</p>
<p>Du 9 au 13</p> <p>On mange quoi ?</p>	<p>Boudin blanc Gratin dauphinois Fromage - fruit de saison</p>	<p>Palade graines de lin Pizza 3 fromages Crème vanille</p>	<p>Emincé de veau sauce tomate Frites fraîches Gâteau de semoule au chocolat</p>	<p>Paëlla de poisson Fromage - compote</p>
<p>Du 17 au 23</p> <p>bon appétit!</p>	<p>Guacamole Clafoutis aux brocolis/ pommes de terre/ mozzarella Fromage - fruit de saison</p>	<p>Arrocha de bœuf * Semoule Yaourt à boire fermier</p>	<p>Soupe de vermicelle Pilon de poulet au curcuma Panais/patate douce Clémentines</p>	<p>Poisson sauce aux câpres Haricots d'Espagne Pan pâtissier</p>
<p>Du 23 au 27</p> <p>L'heure... du repas !</p>	<p>Nouvel an Chinois Pâté de porc au soja Nouilles chinoises. Gâteau ananas</p>	<p>Palade aux noix/dès mimolette Ouf napolitaine Haricots verts Gâteau banane/chocolat</p>	<p>Poisson sauce nantaise Pan de légumes d'automne Fromage blanc - kiwi</p>	<p>Repas local Potage de courges Pâté de veau - pâtes blé/carottes Yaourt</p>
<p>les 30 et 31</p> <p>Menu de la semaine</p>	<p>Palade Lasagne épinards/ricotta/chèvre Fruit de saison</p>	<p>Langue de bœuf * sauce tomate Pommes de terre Fromage - fruit</p>		

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier les menus.

Tous nos repas sont préparés sur site par notre équipe de cuisinières dans le respect strict des normes d'hygiène HACCP.

Les menus sont vus par une diététicienne et sont conformes aux recommandations ministérielles en vigueur (PNA : Plan National de l'Alimentation)

Tous les plats sont faits maison sauf ceux signalés par un astérisque



* Viande Bovine Française

Menu végétarien

Aliment bio