
















Menus de Novembre

	<i>Lundi</i> 6 novembre 2017	<i>Mardi</i> 7 novembre 2017	<i>Mercredi</i> 8 novembre 2017	<i>Jeudi</i> 9 novembre 2017	<i>Vendredi</i> 10 novembre 2017
Entrée	Salade croquante (carotte, radis, poivrons)	Betteraves maïs vinaigrette		 Velouté de légumes	Salade de pdt thon
Plat principal	 Cordon bleu	 Emincé de dinde à l'estragon		 Tempe de porc aux épices	Pavé de saumon crème de persil
Garniture	Epinard à la crème	Pomme vapeur		Riz créole	Choux fleur vapeur
Produit Laitier		Mimolette			 Yaourt nature sucré
Dessert	 Compote pommes	 Fruits de saison*		Fruits de saison*	Marmelade de pêche

	<i>Lundi</i> 13 novembre 2017	<i>Mardi</i> 14 novembre 2017	<i>Mercredi</i> 15 novembre 2017	<i>Jeudi</i> 16 novembre 2017	<i>Vendredi</i> 17 novembre 2017
Entrée	Friand fromage	 Salade choux blanc surimi		 Rillettes de sardines	 Carottes râpées
Plat principal	 Palette de porc provençale	 Rôti de dinde aux champignons		 Emincé de dinde curry	Gratin de poisson maison
Garniture	Carottes/Petits pois	Pomme de terre sautées		Mousseline de brocolis	Salade verte
Produit Laitier		Crème vanille		Emmental	
Dessert	 Fruits de saison*	Sablé de retz		 Fruits de saison*	Muffin au chocolat

Menu végétarien

	<i>Lundi</i> 20 novembre 2017	<i>Mardi</i> 21 novembre 2017	<i>Mercredi</i> 22 novembre 2017	<i>Jeudi</i> 23 novembre 2017	<i>Vendredi</i> 24 novembre 2017
Entrée	Artichauts vinaigrette			Salade endives maïs	Taboulé orientale
Plat principal	Salade tex mex	 Hachis parmentier		 Blanquette de dinde	Pavé de lieu sauce poulet
Garniture	(pâtes, haricots rouges, maïs)	 Salade verte		 Semoule	Haricots verts
Produit Laitier				 Mousse au chocolat	 Grand patis frais
Dessert	 Fruits de saison*	Compote pomme banane		Galette bretonne	Fruits de saison*

	<i>Lundi</i> 27 novembre 2017	<i>Mardi</i> 28 novembre 2017	<i>Mercredi</i> 29 novembre 2017	<i>Jeudi</i> 30 novembre 2017	<i>Vendredi</i> 1 décembre 2017
Entrée	Velouté de poireaux crémé	 Céleri rémoulade		 Radis beurre	Salade bretonne
Plat principal	 Tartiflette au poulet	 Colombo de porc		 Emincé de bœuf	Brandade de poisson
Garniture	Salade verte	Riz créole		 Pâtes au beurre	 Salade verte
Produit Laitier		Bodiche Vendéenne		Emmental râpé	
Dessert	 Fruits de saison*	Tarte abricot		Compote de pomme	Crumble aux fruits

* Notre atelier de production utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes (mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, graines de sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

Viandes françaises 

Produit issu de l'agriculture Biologique

