

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Bouillon de vermicelles tomaté Potage de légumes Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes mimolette et olives noires Taboulé aux herbes Céleri rémoulade	Rosette Cornichons Saucisson à l'ail, beurre Salade d'endives au bleu	Salade de lentilles aux petits légumes Lentilles corail à la vinaigrette Tomates vinaigrette
Plat	Haché de veau sauce brune Chili con carne	Tortilla au chorizo Blanquette de la mer	Parmentier d'Halloween Bœuf bourguignon	Hoki sauce au citron Butter chicken
Garniture	Haricots verts persillés Riz créole	Brocolis Bar à Pâtes : Penne ou Spaghettis	Carottes Bar à pâtes: Tortis et coquillettes	Epinards à la crème Frites
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Petits suisses nature sucré	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Petits suisses
Dessert	Eclair au chocolat Paris Brest Corbeille de fruits	Œufs au lait Panna cotta coulis de fruits Corbeille de fruits	Crème Carambar Crème vanille Corbeille de fruits	Yaourt aromatisé Yaourt nature Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.