



Novembre 2022

Nos engagements :

Pain :
Artisanal, Local et issu de
l'agriculture biologique

5 Composantes issues
de l'agriculture
biologique par semaine

Produit IGP
indication
géographique
protégée

Haute valeur
environnementale

Toutes les viandes
sont d'origine France

Boeuf : Exclusivement
Race à Viande

Poisson : Issu
exclusivement de
la Pêche durable

Produit local

Préparé dans
notre cuisine

Produit
Artisanal

Fromage à la
coupe

Fromage
AOP / AOC
1 par semaine

Fruits et légumes :
Frais de saison

Produit
végétarien

Omelettes cuisinées
sur la cuisine centrale
avec des oeufs issus
de l'agriculture
biologique

BON APPETIT !

*NB : Manipulant tous types
d'aliments dans nos ateliers,
traces possible de : poisson, œuf,
crustacé, mollusque, moutarde,
céleri, lupin, soja, gluten, sulfite,
sésame, fruits à coque, arachide,
lait.*

LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENREDI 11
MENU BIO Salade de lentilles BIO Bœuf BIO mode Carottes BIO vichy Gouda BIO Fruit BIO	MENU VEGETARIEN Salade verte & vinaigrette Cappelletti au fromage sauce basilic Fraidou Petit suisse nature sucré	Salade de pâtes aux petits légumes Calamars à la romaine Epinards béchamel Fromage blanc nature sucré Fruit	Férié
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENREDI 18
MENU BIO & VEGETARIEN Salade de betteraves BIO Parmentier végétal BIO (pommes de terre & protéines véggies) Camembert BIO Fruit BIO	Pois chiche au cumin Nuggets de poulet Haricots verts persillés Carré président Fromage blanc nature sucré	MENU LA ROUTE DES TROLLS Salade verte & vinaigrette Farikal de bœuf Pommes de terre & chou braisé Yaourt nature sucré Moelleux aux pommes & cannelle	Velouté de légumes Thon à la tomate & au basilic Riz pilaf Lou Pastroun Fruit
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENREDI 25
Macédoine mayonnaise Gardiane de taureau Polenta Carline de l'ubaye Fruit	Carottes râpées & vinaigrette Saucisse de Lozère Haricots blanc sauce tomate Chantailou ail & fines herbes Compote pomme poire maison s/p : Saucisse de volaille	Méli mélo de chou rouge & chou blanc Boulette de bœuf à l'orientale Semoule Montcadi Beignet au chocolat	MENU BIO & VEGETARIEN Salade de pâtes BIO Omelette BIO nature Carottes BIO persillées Yaourt nature BIO sucré Fruit BIO
LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 1ER DECEMBRE	VENREDI 2
Taboulé Sauté de porc sauce forestière Brocolis persillés Carré président Fruit s/p : Paupiette de saumon sauce oseille	MENU BIO & VEGETARIEN Salade coleslaw BIO Chili végétal BIO Riz BIO Brie BIO Yaourt à la vanille BIO	Salade de riz composée Pot au feu & ses légumes Yaourt nature sucré Fruit	Endives & vinaigrette Brandade de poisson (pommes de terre) Rondelé nature Compote de pomme maison

