



Lundi 4 Novembre 2024	Lundi 11 Novembre 2024	Lundi 18 Novembre 2024	Lundi 25 Novembre 2024
<p>Salade de lentilles <u>BIO</u> (13)</p> <p>Ravioles ricotta épinards <u>BIO</u> (1,2,11) </p> <p>Fromage râpé (2)</p> <p>Compote de pommes <u>BIO</u></p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p>Salade de riz (riz <u>BIO</u>) (13) </p> <p>œufs brouillés au fromage (1,2)</p> <p>courgettes <u>BIO</u> en persillade (2)</p> <p>Fruit de saison <u>BIO</u></p>	<p>Endives aux lardons végétaux (1,2,13) </p> <p>Tajine de pois chiche aux légumes (2)</p> <p>Boulgour <u>BIO</u> (2,11)</p> <p>Fromage (2)</p> <p>Fruit de saison <u>BIO</u></p>
<p>Mardi 5 Novembre 2024</p> <p>Brocolis <u>BIO</u> mimosa (1,13)</p> <p>Steack hachés France (Poisson) (5)</p> <p>haricots beurre (2)</p> <p>Fromage (2)</p> <p>Fruit de saison <u>BIO</u></p>	<p>Mardi 12 Novembre 2024</p> <p>Laitue aux dés d'emmental (2,13)</p> <p>Moules (4)</p> <p>Frites</p> <p>Compote <u>BIO</u></p>	<p>Mardi 19 Novembre 2024</p> <p>Céleri <u>BIO</u> rémoulade (1,13)</p> <p>Bœuf Bourguignon France (Poisson) (5)</p> <p>Torti <u>BIO</u> / fromage râpé (1,2,11)</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Mardi 26 Novembre 2024</p> <p>Haricots verts vinaigrette (13)</p> <p>Rôti de porc France (Poisson) (5)</p> <p>Gratin dauphinois (2)</p> <p>Fruit de saison <u>BIO</u></p>
<p>Jeudi 7 Novembre 2024</p> <p>Repas d'Halloween</p> <p>Soupe orange (2)</p> <p>Parmentier d'effiloché de canard à la patate douce (2) (à l'effiloché végétal)</p> <p>Gâteau à l'orange (1,2,11) </p>	<p>Jeudi 14 Novembre 2024</p> <p>Guacamole (2) </p> <p>Risotto végétarien (riz <u>BIO</u>) aux champignons (1,2,11)</p> <p>Fromage râpé italien (2)</p> <p>Fruit de saison <u>BIO</u></p>	<p>Jeudi 21 novembre 2024</p> <p>Fenouil aux raisins (13)</p> <p>Bouchées à la reine (1,2,11)</p> <p>(bouchée à la quenelle nature) (1,2,11)</p> <p>Poêlée de Brocolis (2)</p> <p>Crème au chocolat (2)</p>	<p>Jeudi 28 Novembre 2024</p> <p>Pyrénicimes</p> <p>Salade à la tomme des Pyrénées/pommes (13)</p> <p>Garbure Pyrénéenne à la saucisse grillée (2) (Poisson) (5) </p> <p>Gâteau aux fruits rouges (1,2,11)</p>
<p>Vendredi 8 Novembre 2024</p> <p>Pâté de campagne (1,2)</p> <p>Dos de colin (5,11)</p> <p>Sauce tartare (1)</p> <p>Duo de carottes/ navets <u>BIO</u> (2)</p> <p>Fromage blanc <u>BIO</u> sucré (2)</p>	<p>Vendredi 15 Novembre 2024</p> <p>Carottes <u>BIO</u> râpées</p> <p>Poulet rôti <u>BIO</u> France</p> <p>Choux braisés (2)</p> <p>Fromage (2)</p> <p>Biscuit <u>BIO</u></p>	<p>Vendredi 22 Novembre 2024</p> <p>Betteraves <u>BIO</u> vinaigrette (13)</p> <p>Poisson pané (5,11) citron</p> <p>Pomme de terre vapeur (2)</p> <p>Fromage (2)</p> <p>Fruit de saison <u>BIO</u></p>	<p>Vendredi 29 Novembre 2024</p> <p>Taboulé du chef</p> <p>Cassolette de poisson aux poireaux (1,2,5,11)</p> <p>Yaourt bulgare <u>BIO</u> au miel (2)</p>

S  
e  
m  
a  
i  
n  
e  
  
d  
e  
  
l  
a  
  
r  
é  
d  
u  
c  
t  
i  
o  
n  
  
d  
e  
s  
  
d  
é  
c  
h  
e  
t  
s



P  
Y  
R  
E  
N  
E  
E  
S

**Légende:**

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
- [Origine de la viande](#)
- (substitut à la viande)

- Allergènes (hors traces)
- (1) Œufs (2) Lait
  - (3) Crustacés (4) Mollusques (5) Poisson
  - (6) Arachides (7) Graines de sésame
  - (8) Soja (9) Anhydride sulfureux et sulfites
  - (10) Fruits à coque
  - (11) Céréales contenant du gluten

- Codes couleur:
- Crudité
  - Cuidité
  - Plat protidique, viande
  - Poisson, fruits de mer
  - Féculent, légumineuse

- Laitage
- Pâtisserie, biscuit, friture
- Nos vinaigrettes sont réalisées avec de la moutarde et des huiles BIO, sans sulfites
- Notre pain est BIO
- Ces menus pourront être modifiés pour des questions de logistique, merci de votre compréhension.