

Menu du 16 au 20 novembre 2020

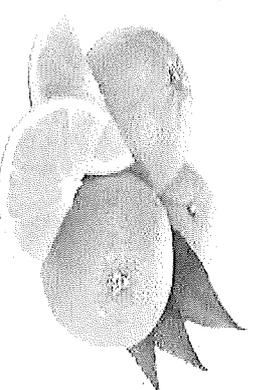
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Menu végétarien			
Chou rouge	Salade piémontaise (sans porc)	Ouf dur et mayo	Rosette de porc et cornichons	Salade mélangée
Haut de cuisse de poulet rôti	Crousti'fromage	Sauté d'agneau	Hoki aux petits légumes	Sauté de porc sauce "grand-mère"
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	 Régimes spéciaux	Rég	Régimes spéciaux
Poisson blanc	 Boulettes de soja	Boulettes de soja	 iaux	Poisson pané
Blé à la tomate	Purée de courge	Polenta	Piperade	Flageolets
St Paulin	Yaourt sucré	Mimolette	Mini-cabrette	Tome blanche
Fromage blanc et fruits	Madeleine	Salade de fruits	Yaourt du buissonnet	Orange

Le Gérant
Marc CINQUEUX



Plat fait maison

La Diététicienne



Menu du 09 au 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu USA		Menu végétarien	
Taboulé oriental	Laitue Iceberg		Haricots verts vinaigrette	Radis et beurre
Colin sauce marinière	Nuggets de poulet		Omelette	Blanquette de veau
Régimes sp	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
	Nuggets de blé			Galette végétale
Poêlée du marché	Potatoes et ketchup		Petits pois	Duo carottes et panais
St Morêt	Brie		Fromage à tartiner	Tome noire
Clémentine	Donut's sucré		Yaourt nature	Pomme



Le Gérant
Marc CINQUEUX



La Diététicienne



Plat fait maison

Origine des viandes: Boeuf et Veau: Alpes de Haute provence ou Hautes Alpes, volaille française, Agneau: Alpes de haute-provence, Porc: Hautes Alpes

Poisson labellisé Pêche durable MSC

Menu du 02 au 06 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu végétarien			
Carottes râpées	Betteraves et maïs	Salade verte et croûtons	Cervelas et beurre	Céleri rémoulade
Daube de bœuf	Couscous végétarien	Dinde au curry	Rôti de porc aux herbes	Poisson pané
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Omelette	Poisson blanc	Poisson blanc	Galette végétale	
Carottes au cumin	Boulgour	Poêlée de légumes	Riz aux oignons	Chou braisé
Gouda	Croclait	Camembert	Edam	Carré frais
Banane	Yaourt du buissonnet	Kiwi	Yaourt citron	Danette chocolat

La Diététicienne

Le Gérant
Marc CINQUEUX

Plat fait maison



Origine des viandes: Bœuf et Veau: Alpes de Haute provence ou Hautes Alpes, volaille française, Agneau: Alpes de haute-provence, Porc: Hautes Alpes

Poisson labellisé Pêche durable MSC

Menu du 26 au 30 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Menu végétarien
Pâté croûte de volaille	Concombre à la crème	Salade de pâtes et légumes	Endives	Feuilleté au fromage
Sauté de veau aux olives	Sauté de porc à la sauge	Poulet à la provençale	Ravioli au saumon	Steack de soja
Régimes spéciaux	 mes spéciaux	 Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Galette végétale	Boulettes de soja	Poisson à la provençale		
Haricots beurre persillés	Purée pomme de terre	Ratatouille		Courgettes sautées
Chanteneige	Emmental	Boursin	Brie	Samos
Eclair chocolat	Compote	Yaourt aromatisé	Poire	Fromage blanc vanille



Le Gérant

Marc CINQUEUX



Plat fait maison

Ingrédient issu de l'agriculture biologique



La Diététicienne

Origine des viandes: Boeuf et Veau: Alpes de Haute provence ou Hautes Alpes, volaille française, Agneau: Alpes de haute-provence, Porc: Hautes Alpes

Poisson labellisé Pêche durable MSC