



Du 02 au 06 novembre

LUNDI

- Paleron de bœuf au jus
- Flan de potiron
- Saint-Paulin
- Poire

EGalim

MARDI

- Carottes râpées
- Lentilles au miel et à la moutarde
- Semoule
- Yaourt brassé à la mirabelle
- Pomme cuite au caramel

MERCREDI

- Salade batavia (sauce balsamique / miel)
- Sauté de porc de montagne (sauce cancoillotte)
- Penne
- Produit laitier
- Fruits au sirop

JEUDI

- Taboulé à la semoule
- Filet de colin (sauce beurre / citron)
- Carottes à la crème
- Faisselle et sucre de canne complet
- Moelleux noisette Petite Margotine

VENDREDI

- Endives et noix en salade
- Tortilla
- Poêlée de 4 légumes
- Cantal
- Pomme

Du 09 au 13 novembre



MENU D'HALLOWEEN



EG

- Carottes râpées
- Dahl de lentilles corail
- Riz créole pour dahl
- Rouy
- Orange

- Sauté de bœuf au jus
- Petits pois
- Yaourt au lait de brebis et sucre de canne complet
- Pomme

Jour férié

- Betteraves rouges et dés de fêta
- Dos de colin (sauce vigneronne)
- Blé aux petits légumes
- Tomme blanche
- Kiwi

- Chou blanc en salade
- Tortellini au gruyère (sauce crème)
- Carré frais
- Compote de pomme abricot

Du 16 au 20 novembre

- Soupe de légumes d'hiver
- Œufs pochés (sauce aurore)
- Haricots beurre et pommes de terre persillées
- Petit Nova aux fruits
- Clémentines

EGalim

- Carottes râpées
- Chili aux haricots rouges et légumes d'hiver
- Riz pilaf
- Yaourt à la grecque et sucre de canne complet
- Poire

- Salade batavia (sauce balsamique)
- Boulette de bœuf (sauce tomate)
- Purée de panais
- Polinois
- Gâteau basque

- Filet de poisson meunière
- Poêlée de légumes d'automne
- Saint Nectaire
- Pomme

- Chou rouge en salade
- Aiguillette de poulet (sauce chasseur)
- Pomme noisette
- Petit Louis
- Mélange de fruits au jus de raisin

Du 23 au 27 novembre

- Salade batavia (sauce vinaigrette)
- Gratin de pommes de terre façon tartiflette (lardons de porc)
- Compote pomme / poire

- Salade de lentilles et maïs
- Omelette nature
- Epinards
- Edam
- Banane

- Céleri rémoulade
- Sauté de veau au thym
- Gratin de choux fleurs Dubarry
- Fromage blanc et crème de marron
- Orange

- Chou blanc en salade
- Filet de merlu (sauce curry)
- Poêlée de légumes et mini-penne
- Comté
- Tarte aux pommes

EGalim

- Haricots verts en salade
- Riz aux légumes d'hiver (petits pois, flageolets, oignons et carottes)
- Petit Nova et sucre de canne complet
- Clémentine



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.