



SEMAINE DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI

Salade verte bio*
(Origine locale)

Saucisse de Toulouse
(Origine française et locale)
Croustillant au fromage

Lentilles*

Cantal jeune

Abricots au sirop

MARDI

Tarte à l'oignon

**Filet de merlu
sauce citron**

Épinards bio*

Yaourt aux fruits

Banane

JEUDI

**Carottes râpées
bio***
(Origine locale)

**Émincé de volaille
strogonoff**
(Origine française )

Egrené végétarien

Navets rôtis*

Fromage de chèvre

Brioche perdue bio

VENDREDI

Radis* bio beurre
(Origine locale)

**Petits pois bio
et tomates**

**Gratin
dauphinois***

Petit-suisse

Compote bio
(Origine locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI

Feuilleté au fromage

Gratin de veau
(Origine française et locale)
Filet de colin

Chou- fleur bio
(Origine locale)

Emmental

Clémentine*

MARDI

Salade de perles bio

Quinoa bio*

Purée de butternut*

Camembert bio

Poire bio*
(Origine locale)

JEUDI

Menu lyonnais

Salade bio* à la lyonnaise
(Origine locale)

Saucisson beaujolais
(Origine française et locale)
Nuggets végétariens

Gratin de cardons*

Cerveille des canuts

Tarte à la praline

VENDREDI

Soupe de légumes bio*
(Origine locale)

Moules
(Origine française)

Riz

Pot de crème au chocolat

Ananas au sirop



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI

Pâté en croute
(Origine française et locale)
Surimi

Paupiettes de volaille
(Origine française )
Paupiettes de poisson

Chou braisé* bio
(Origine locale)

Montcady

Kaki*

MARDI

Salade d'endives*

Bœuf bourguignon
(Origine française et locale)
Poêlée de saison

Semoule*

Yaourt bio

Compote bio
(Origine française et locale)

JEUDI

Mâche*

Boulettes de sarrasin

Gratin de carottes* bio à la châtaigne
(Origine locale)

Tomme grise

Donuts

VENDREDI

Salade de lentilles bio

Brandade de poissons

Bleu

Pomme bio*
(Origine locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 27 NOVEMBRE AU 1 DECEMBRE 2023

LUNDI

**Céleri* bio
rémoulade**
(Origine locale)

**Quenelles sauce
tomate**

Gratin d'endives*

Brie

Riz au lait bio

MARDI

**Poireaux* bio
vinaigrette**
(Origine locale)

**Pâtes bio au
saumon**

Fromage blanc

Orange*

JEUDI

**Salade de
fenouil***

Croziflette
Croziflette végétarienne

Boursin nature

**Pomme* bio au
four**
(Origine locale)

VENDREDI

Surimi

**Hauts de cuisses
de poulet**
(Origine française )

Steak de mozzarella

Brocolis*

Tomme blanche

Kiwi



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison