


Les menus du 7 au 13 novembre 2022


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Potage de légumes maison  ~ ~ Sauté de dinde au romarin Semoule ~ ~ P'tit Louis ~ ~ <u>Yaourt aux fruits des bois</u> à servir	Taboulé ~ ~  Filet de colin sauce niçoise Gratin de brocolis et  <u>pommes de terre</u> ~ ~ Brie à la coupe ~ ~ Orange 		<u>Pain</u> Salade verte Iceberg ~ ~  Penne à la carbonara <i>S/porc : Penne à la volaille</i> ~ ~ Emmental râpé ~ ~ Compote de pomme à la cannelle à servir	FERIE ARMISTICE 1918

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Chili de légumes (légumes-haricots rouges-maïs) Semoule	Boulettes soja-tomate-basilic Gratin de brocolis et <u>pommes de terre</u>		Penne à la napolitaine Emmental râpé	

 Poissons issus de la pêche durable


Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique


 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

 Produits labellisés Haute Valeur Environnementale

 Recette Maison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Fruits et légumes de saison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine, ainsi que le steak haché, sont d'origine française