



Menu de novembre 2021


Lu 8/11 : Potage Portugais 1,9
Saucisses 1
Haricots beurre 7
Pdt natures
Fruit de saison


Ma 9/11 : Potage courgettes 1,9
Cordon bleu 1,3,7
Potée de carottes au thym 7
Galette BIO 1,3,7

Ve 12/11 : Potage Andalou 1,9
 Filet de cabillaud 4
Poireaux à la crème 1,7
Purée 7
Crème vanille BIO 3,7

Lu 15/11 : Potage potimaron 1,9
Macaroni jambon fromage 1
 Sauce suprême 1,7
Fruit de saison

Ma 16/11 : Potage poireaux 1,9
 Escalope de dinde rôtie 1
Choux fleur au beurre de ferme 7
Purée maison 7
Pain d'épices bio 1,3,7

Je 18/11 : Potage Florentine 1,9
Boulettes sauce tomates
Champignons carottes 1,9
 pâtes 1,3
Yaourt de la ferme

Ve 19/11 : Potage carottes 1,9
 Fish stick de cabillaud 1,3,4
Crudités de saison 10
Sauce tartare maison 1,3,10
Pdt natures
Fruit de saison

Lu 22/11 : Crème de tomates au basilic 1,7,9


Nouilles sautées à la chinoise
(nouilles, omelette, quorn, soja,
poivrons, oignons) 1,3,6
Fruit de saison



Ma 23/11 : Potage vert pré 1,9
Pain de viande 1,3,7
Choux rouge
Pdt natures
Flan caramel 3,7

Je 25/11 : Potage Andalou 1,9
Boudin blanc 1,3,7
Compote de pommes
pdt natures
Fruit de saison


Ve 26/11 : Potage oignons 1,9
Filet de Hoki 4


 Epinards à la crème 1,7
Semoule de blé 1
Gaufre BIO 1,3,7

Lu 29/11 : Potage tomates 1,9
Rôti de porc 1
Potée de chicons 7
Fruit de saison


Ma 30/11 : Potage Fréneuse 1,9
Fusilli à la Bolognaise 1
 Yaourt de la ferme 7

Je 02/12 : Potage Butternut 1,9
Vol au vent 1,7
purée maison 7
Fruit de saison

Ve 03/12 : Potage Florentine 1,9
Filet de colin d'Alaska
 meunière 1,3,4,7
Sauce aigre douce ananas
Riz
Biscuit 1,3,7

 Production ferme locale,
développement durable et production
biologique

 Produit de pêche durable

 Menu végétarien

Tous nos potages ainsi que nos huiles
(tournesol, olives), matières grasses, farines,
sucres, sel, poivre sont issus de l'agriculture
biologique
95% de nos légumes sont BIO ou issus d'une
production locale et raisonnée

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques