

Semaine du 4 novembre au 10 novembre 2024

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 4.11.	Crème de céleri-pomme Saltimbocca de porc Sauce napolitaine Croquettes de pommes de terre Haricots verts étuvés Salade de kiwis	Crème de céleri-pomme Boulettes végétariennes Sauce crème aux légumes Croquettes de pommes de terre Haricots verts étuvés Salade de kiwis
Mardi 5.11.	Crème de brocoli Ballotine de poulet farcie aux pruneaux Jus à la sauge Blé aux légumes Yoghourt vanille	Crème de brocoli Risotto d'épeautre aux fèves et marrons Salade de carottes vinaigrette Yoghourt vanille
Mercredi 6.11.	Crème de champignons Saucisse à rôtir de sanglier Sauce aux oignons rouges Nouilles Salade coleslaw Clémentines	Crème de champignons Omelette nature Sauce aurore Nouilles Salade coleslaw Clémentines
Jeudi 7.11.	Crème de livèche Pojariski de veau Sauce à l'estragon Pommes de terre mousseline Carottes Vichy Salade de fruits frais	Crème de livèche Emincé de tofu au basilic Pommes de terre mousseline Carottes Vichy Salade de fruits frais
Vendredi 8.11.	Crème de maïs doux Filet de lieu noir poché Sauce Bilbao Riz de Camargue Salade de courgettes crues Mille-feuilles	Crème de maïs doux Risotto verde Fromage râpé Salade de courgettes crues Mille-feuilles
Samedi 9.11.	Crème de pois verts Sauté de boeuf au poivre Rösti Epinards à la crème Myrtilles au sucre	Potage purée de légumes Boulettes de lentilles Sauce au curry doux Couronne de couscous Salade de rampon Myrtilles au sucre
Dimanche 10.11.	Crème aux fines herbes Emincé de canard aux baies roses Spirales Salade batavia Brownies	Crème aux fines herbes Gratin de polenta aux aubergines et tofu Salade batavia Brownies

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

Le repas est à consommer le jour de livraison.

Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.