



CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 2 novembre** au **vendredi 6 novembre 2020**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE	LUNDI	REPAS LOCAL MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Cake aux légumes	Salade de pommes de terre	Velouté de légumes verts	Quiche	Pomelos
	Salade de maïs et cœur de palmier Radis beurre	Mâche et betteraves cuites râpées	Saucisson sec Taboulé	Carottes râpées à la coriandre	Salade de haricots rouges Endives aux noix
2 Plats	Bar à sauces : bolognaise	Filet de poisson à la crème	Keftas fraîches de bœuf aux 4 épices	Émincé de bœuf aux carottes	Riz à la cantonaise (riz, omelette, petits pois) (plat complet)
	carbonara, thon	Émincé de porc à la moutarde	Filet de julienne à l'oseille	Colin à l'escabèche	Gratin de poisson
3 Garnitures	Farfalles	Carottes confites	Cœur de blé	Lentilles	-
	Macaroni	Purée de potiron	Chou fleur béchamel		Riz
4 Produits Laitiers	Plateau de fromages	Fromage local	Plateau de fromages	Fromage local	Plateau de fromages
	Farandole de yaourts	Laitage local	Farandole de yaourts	Laitage local	Farandole de yaourts
5 Desserts	Pomme au four	Tarte aux pommes	Banane au four	Fromage blanc au coulis	Salade de fruits frais
	Smoothie banane kiwi	Fruit de saison	Ananas	Fruit de saison	Compote poire sans sucre ajouté
	Flan pâtissier	Crème aux œufs	Fondant chocolat	Compote de pommes	Gâteau marbré
	Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison



volaille française



cuisiné par nos soins



poisson frais



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 9 novembre** au **vendredi 13 novembre 2020**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
1 Entrées	Salade de pois chiches au cumin	Mâche aux noix			Chou rouge aux raisins secs
	Terrine de légumes Potimarron râpé	Émincé de chou blanc au citron Cake aux olives	Férié	THANKSGIVING	Salades mêlées aux croutons
2 Plats	Filet de lieu aux épices	Haricots rouges au chili		Dinde	Blanquette de veau
	Escalope de poulet aux herbes	Sauté de porc à la crème			Filet de colin au pesto
3 Garnitures	Petits pois et carottes	Boullgour			Pommes vapeur
	Julienne de légumes au beurre	Haricots verts			
4 Produits Laitiers	Farandole de yaourts	Plateau de fromages		Plateau de fromages	Fromage local
	Plateau de fromages	Farandole de yaourts		Farandole de yaourts	Laitage local
5 Desserts	Flan coco	Purée pomme fraise			Fruit de saison
	Gâteau au yaourt pépites de chocolat	Ananas			Poire au coulis
	Salade de fruits frais	Semoule au lait			Flan vanille
	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	



volaille française



cuisiné par nos soins



poisson frais



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 16 novembre** au **vendredi 20 novembre 2020**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS LOCAL JEUDI	REPAS LOCAL VENDREDI
1 Entrées	Salade de pâtes	Salade verte au thon	Cake au chèvre	Céleri Vinaigrette	Potage cultivateur
	Champignons à la grecque	Cœurs de palmier, maïs & oignons rouges	Chou fleur ravigote	Piémontaise	Terrine de carottes
	Salade de chou chinois	Salade de blé	Mâche aux croutons		
2 Plats	Filet de lieu à la provençale	Gratin de pâtes aux petits légumes (plat complet)	Poulet façon poule au pot	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne	Bœuf en daube
	Steak haché	Œufs durs sauce aurore gratinés	Omelette	Plein filet pané	Gratin de poisson
3 Garnitures	Carottes braisées	Farfalles	Épinards béchamel	Gratin de potiron	Pommes de terre sautées
	Haricots beurre persillade	Purée de légumes	Polenta	Embeurré de chou	
4 Produits Laitiers	Farandole de yaourts	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage local	Fromage local
	Plateau de fromages	Farandole de yaourts	Farandole de yaourts	Laitage local	Laitage local
5 Desserts	Duo banane kiwi	Salade d'oranges au miel	Salade de fruits frais	Flan caramel	Fruit de saison local
	Crème dessert	Roulé confiture	Œuf au lait	Fruit de saison local	Compote de pommes vanille
	Compote poire	Liégeois	Cocktail de fruits au sirop léger	Smoothie fruit	Pain perdu
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison		



volaille française



Produit labellisé "A.B." issu de l'Agriculture Bio



cuisiné par nous



poisson frais



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 23 novembre** au **vendredi 27 novembre 2020**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Endives mimolette	Tarte aux oignons	Salade pommes de terre et œufs durs	Velouté de légumes	Pamplemousse
	Carottes râpées Taboulé de boulgour	Betteraves au fromage	Potimarron râpé Mâche aux croustons	Poireaux vinaigrette Salade verte	Céleri à la moutarde à l'ancienne Salade de perles marines
2 Plats	Filet de poisson à l'aneth	Émincé de porc à la tomate	Bolognaise au bœuf	Braisé de bœuf aux épices	Gratin de quenelles sauce tomate
	Sauté de dinde à l'estragon	Filet de cabillaud à la coriandre	Bolognaise au thon	Filet de colin à l'huile d'olive	Rôti de porc au jus
3 Garnitures	Blé	Gratin de céleri et pommes de terre	Spaghetti	Purée de pommes de terre	Purée de brocolis
	Fondue de poireaux	Chou braisé	Panais sautés		Riz
4 Produits Laitiers	Plateau de fromages	Fromage local	Plateau de fromages	Fromage local	Plateau de fromages
	Farandole de yaourts	Laitage local	Farandole de yaourts	Laitage local	Farandole de yaourt
5 Desserts	Poire pochée au thé	Pomme cuite	Salade d'agrumes	Fruit de saison	Pâtisserie fraîche du chef
	Compote de pomme cassis sans sucre ajouté	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Compote poire	Ananas
	Mousse framboise	Tarte au sucre	Abricots au sirop léger	Quatre quarts	Crème dessert
	Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison



volaille française



cuisiné par nos soins



poisson frais



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 30 novembre** au **vendredi 4 décembre 2020**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées					
2 Plats					
3 Garnitures					
4 Produits Laitiers					
5 Desserts					



volaille française



cuisiné par nos
soins



poisson frais



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN