





REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
Carottes râpées	Salade de pâtes, maïs et ciboulette	Salade d'endives	Céleri rémoulade	Betteraves rouges
Colombo de porc "local" 	Quiche au fromage	Rôti de dinde	Steak haché	Blanquette de poisson MSC 
Riz de camargue IGP 	Fondue de poireaux	Purée de chou-fleur	Haricots verts	Coeur de blé
Cantal AOP 	Yaourt nature "local" 	Laitage	Fromage blanc	Camembert
Pomme rôtie au spéculoos	Salade de fruits	Semoule au lait	Pâtisserie fraîche 	Fruit de saison

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.




Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 30 octobre 2023	mardi 31 octobre 2023	mercredi 1 novembre 2023	jeudi 2 novembre 2023	vendredi 3 novembre 2023
Salade verte aux dés de jambon	Taboulé		Pomelos	Pâté de campagne et cornichons
Escalope de volaille à la moutarde	Quenelles de poisson		Tortellinis ricotta /épinards	Sauté de boeuf à l'olive
Petits pois/carottes	Haricots beurre persillés		Saint Nectaire AOP 	Pommes de terre vapeur
Fromage blanc nature	Petit suisse aux fruits		Pâtisserie fraîche 	Bleu AOP 
Mousse au chocolat	Fruit de saison			Fruit de saison

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices

