

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



En Novembre,
Le Burger Végétarien -
recette de Virginie (24)



En Décembre,
La verrine mousse ananas -
recette de Jean Charles (24)

Repas végétarien

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE VERTE DES DE JAMBON ET CROUTONS
CHIPOLATAS GRILLÉES	CHILI SIN CARNE	BŒUF BOURGUIGNON	COLIN PANÉ AU CITRON
BROCOLIS À LA BÉCHAMEL	RIZ	COQUILLETES	POMMES DE TERRE ET BLETTES GRATINÉES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
PÊCHE AU SIROP ET AMANDES	FRUIT DE SAISON	CREME SPECULOOS	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
POTAGE DE LEGUMES	RILLETTE DE SARDINES	BETTERAVES À L'AIL	DUO DE CAROTTES ET NAVETS RAPE AU MIEL
NUGGET'S DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE	ROTI DE VEAU	OMELLETTE AU FROMAGE	MARMITAKO
POËLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	BROCOLIS	CAROTTES BRAISÉES	POMMES VAPEUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRES	YAOURT SUCRE	MOUSSE CHOCOLAT

Repas végétarien

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
POTAGE DE LEGUMES	CHOU BLANC AUX LARDONS	SALADE D'AGRUMES	PÂTÉ DE CAMPAGNE
GALETTE VEGETALE FROMAGE ET ÉPINARDS	SAUCE BOLOGNAISE	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	POISSON DU JOUR
PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	PÂTES	RIZ PILAF	HARICOTS PLATS AU JUS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
POTAGE VERMICELLES	SALADE DE RIZ	SALADE ICEBERG COMPOSÉE	TOAST CHÈVRE MIEL
PIZZA 3 FROMAGES	ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	ESCALOPE DE VOLAILLE	FILET MEUNIERE
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PÂTES	PURÉE DE POTIRON
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AUX POMMES

Repas végétarien

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS	BETTERAVE JAUNE AUX POMMES FRUIT	TOURIN VERMICELLE	OEUF MIMOSA
POULET CHASSEUR	SAUCISSE DE TOULOUSE	TARTE AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
CHOU FLEUR BECHAMEL	LENTILLES AU JUS	SALADE VERTE	RISOTTO AUX LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
SEMOULE AU LAIT CARMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS

Repas végétarien

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
SALADE DE PÂTES AU SURIMI	DUO DE CHOU AUX CROUTONS		CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE
JAMBON GRILLÉ	LASAGNES VÉGÉTARIENNES		CALAMARS À LA ROMAINE
POELEE DE LEGUMES AUX CHAMPIGNONS	FROMAGE		PUREE D'EPINARDS
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
FRUIT SAISON	ABRICOT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
RADIS A LA CROQUE	SALADE COLESLAW	CELERI RAPE AU FROMAGE BLANC	ROSETTE ET BEURRE
RÔTI DE BŒUF AUX ÉCHALOTES	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	BURGER VEGETARIEN	POISSON DU JOUR
PETITS POIS AU JUS	GRATIN DE POTIRON	FRITES	HARICOTS BEURRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
POIRE AU CHOCOLAT	BROWNIES	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON

