



# Semaine du 04/11 au 10/11

CONVIVIO			Semaine du 04/11 au 10/11	
O trians	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées aux épices	Œuf mayonnaise	Velouté de potimarron
PLAT CHAUD	Nugget's de volaille	Hachis parmentier	Couscous	Lasagnes de légumes
ET GARNITURES	Haricots panachės	Salade verte	Légumes couscous / Semoule	Salade verte
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc aux spéculoos	Compote de pommes	Crème dessert au chocolat



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.



Plat végétarien



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



**Producteurs locaux** 



LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!** 





# Semaine du 11/11 au 17/11

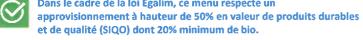
ROYALABETH ARTERNOIS A REVOLUME	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Rillette de thon a la moutarde	Salade de pommes de terre échalotes	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD	ARMISTICE	Penne à la carbonara	Merguez	Curry de Légumes au lait de coco
ET GARNITURES			Gratin de chou fleur	Riz
DESSERT		Fruit frais	Fruit frais	Cake vanille
Produit de saison Tout ou partie de ce plat es	st composé d'ingrédients crus de saison	Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.	STAN BEATTER AND	



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un



Plat végétarien







**Producteurs locaux** 



LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!** 





### Semaine du 18/11 au 24/11

RESTAURATION ANTINENTIQUE & PENPONNABLE			Jenianie du 10/11 au 24/11	
Protection of the Control of the Con	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange	Concombres vinaigrette	Chou blanc et dés d'emmental	Rillettes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tajine de poulet	Omelette aux herbes	Mijoté de porc, graine de moutarde	Poisson meunière
	Semoule	Frites	Petits pois carottes	Poêlée de légumes
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais	Brownies	Panna cotta
Produit de saison		Les plats proposés sont majoritairement		



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

préparés dans notre cuisine.



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.



Plat végétarien



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



**Producteurs locaux** 



LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!** 





# Semaine du 25/11 au 01/12

BE-VERSELT ON A-1794's TOOL A PLANCE TOOL	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Coleslaw	Velouté de légumes	Terrine de lapin
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé sauce tomate	Emincé de dinde coco curry	Bœuf aux épices	Filet de lieu noir sauce Dieppoise
	Tortis	Riz	Haricots verts à l'ail	Purée de pommes de terre
DESSERT	Fruit frais	Beignet au chocolat	Entremets praliné & spéculoos	Salade de fruits
Produit de saison Tout ou partie de ce plat e	est composé d'ingrédients crus de saison	Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.		



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.



Plat végétarien



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



**Producteurs locaux** 



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!