# Le restaurant "Les Diables au Thym" vous propose cette semaine du 02/11 au 06/11



## Lundi

- BIO Potage de légumes
- Omelette Local
- BIO Pommes de terre
- BIO Fromage Local
- BIO Fruit

## Mardi

- Salade d'automne BIO
- Pizza indienne
- Salade
- BIO Semoule au lait

## Mercredi

- BIO Céleri rémoulade
- Galette jambon-fromage
- BIO Yaourt Local

## Jeudi

- Salade de pâtes BIO
- BIO Saucisse Local
- BIO Lentilles Local
- BIO Fromage Local
- BIO Compote

## Vendredi

- BIO Coleslaw Local
- Sauté de bœuf BIO
- Frites
- Gâteau

Végétarien
BIO Produit BIO
Viande française
Local Produit local

Nos menus sont élaborés par notre équipe de cuisine,confectionnés sur place , à partir de produits frais et de qualité

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.

LA CHEVALLERAIS

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.

# Le restaurant "Les Diables au Thym" vous propose cette semaine du 09/11 au 13/11



## Lundi

- Œufs brouillés
- Pâtes à la bolognaise
- Fromage
- Compote

## Mardi

- Carottes râpées
- Sauté de boeuf
- Purée
- Crème chocolat

## Mercredi

**Férié**

## Jeudi

- Potage
- Quiche aux légumes
- Salade
- Fruit

## Vendredi

- Betteraves
- Filet de poisson
- Riz
- Fromage
- Gâteau

Végétarien
Produit BIO
Viande française
Produit local

Nos menus sont élaborés par notre équipe de cuisine,confectionnés sur place , à partir de produits frais et de qualité

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.

LA CHEVALLERAIS

# Le restaurant "Les Diables au Thym" vous propose cette semaine du 16/11 au 20/11



## Lundi

Champignons vinaigrette

BIO Gratin de pâtes au jambon

Salade de fruits

## Mardi

BIO Crudités

Sauté de poulet

Local Gratin de courges BIO

BIO Fromage Local

Compote BIO

## Mercredi

Feuilleté fromage

Brandade de poisson

Salade BIO

Éclair

## Jeudi

Salade de chèvre chaud

Lasagne végétale

Cake

## Vendredi

Potage

Chili con carne

BIO Riz

Local Fromage BIO

Fruit

Végétarien
BIO Produit BIO
Viande française
Local Produit local

Nos menus sont élaborés par notre équipe de cuisine,confectionnés sur place , à partir de produits frais et de qualité

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.

LA CHEVALLERAIS

# Le restaurant "Les Diables au Thym" vous propose cette semaine du 23/11 au 27/11



## Lundi

Houmous BIO

BIO Pâtes carbonara

Local Yaourt BIO

## Mardi

BIO Betteraves vinaigrette

Local Hachis végétarien
Salade
BIO Fromage

Compote BIO

## Mercredi

Salade de blé jurassienne

Filet de poisson beurre blanc
Purée de légumes

Chocolat liégeois

## Jeudi

Local Œuf dur BIO

Local Blanquette de veau
BIO Riz

Local Fromage BIO

Gâteau maison

## Vendredi

Potage BIO

BIO Saucisse
Frites

Fruit BIO

Végétarien
BIO Produit BIO
Viande française
Local Produit local

Nos menus sont élaborés par notre équipe de cuisine,confectionnés sur place , à partir de produits frais et de qualité

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.

LA CHEVALLERAIS

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.

# Le restaurant "Les Diables au Thym" vous propose cette semaine du 30/11 au 04/12



## Lundi

BIO Poireaux vinaigrette

Poêlée végétarienne
BIO Riz cantonais

BIO Fromage blanc Local

## Mardi

Potage BIO

Escalope de dinde Local
Gratin de pommes de terre
Local Fromage BIO
BIO Banane

## Mercredi

Local Pâté de campagne BIO

Pot-au-feu BIO
et ses légumes

Fougasse

## Jeudi

Salade d'endives BIO

Croque-monsieur
Salade BIO

BIO Pomme au four

## Vendredi

Cake forestier

Filet de poisson
BIO Pâtes
Fromage BIO

BIO Compote

Végétarien
BIO Produit BIO
Viande française
Local Produit local

Nos menus sont élaborés par notre équipe de cuisine,confectionnés sur place , à partir de produits frais et de qualité

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.

LA CHEVALLERAIS

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.

# Le restaurant "Les Diables au Thym" vous propose cette semaine du 30/11 au 04/12

## Lundi

Local Carottes rapées BIO

Raviollies gratinées
Salade BIO

BIO Fromage Local

Bananes roties

## Mardi

BIO Potage

Poulet
Frites

Fruit de saison BIO

## Mercredi



BIO Salade de lentilles BIO

BIO Roti de porc Local
BIO pommes vapeurs

Tarte citron

## Jeudi

BIO Oeufs Brouillés

Arancini Sauce tomate
BIO Céréales

BIO Fromage blanc Local

## Vendredi

BIO Betterave aux pommes

Blanquette de poisson
Riz BIO

BIO Fromage Local
Gateau

Végétarien — Viande française
BIO Produit BIO — Local Produit local

Nos menus sont élaborés par notre équipe de cuisine,confectionnés sur place , à partir de produits frais et de qualité

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.

LA CHEVALLERAIS

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.

# Le restaurant "Les Diables au Thym" vous propose cette semaine du 07/12 au 11/12

## Lundi

BIO Potage de légumes Local

BIO Pates Carbonnara Viandes de France

Gateau

## Mardi

Guacamole

Viandes de France Cuisse de poulet

BIO Haricots blancs mijotés

BIO Fromage Local

Compote BIO

## Mercredi



Local Potage BIO

Croissant jambon Viandes de France
Epinard

BIO Riz au lait

## Jeudi

BIO Céleri remoulade

Pizza végétarienne
Salade BIO

BIO Fromage Local

Fruit de saison BIO

## Vendredi

BIO Oeuf dur Local

Filet de poisson
Sauce tartare
BIO Purée Local

Créme chocolat

Végétarien — Viande française

BIO Produit BIO — Local Produit local

Nos menus sont élaborés par notre équipe de cuisine,confectionnés sur place , à partir de produits frais et de qualité

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.

LA CHEVALLERAIS

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.

# Le restaurant "Les Diables au Thym" vous propose cette semaine du 14/12 au 18/12

## Lundi

Local Carotte rapée BIO

Arancini sauce au bleu
Riz BIO

Local Yaourt BIO

## Mardi

BIO Oeufs brouillés Local

Local Escalope de dinde
Poéllée de légumes
Fromage BIO

Compote de fruit

## Mercredi



BIO Potage

BIO Lasagne de poisson
Salade BIO

Gateau maison

## Jeudi

REPAS
DE
NOEL

## Vendredi

Potage BIO

Tartiflette
BIO Salade

Fruit de saison BIO

Végétarien
BIO Produit BIO
Viande française
Local Produit local

Nos menus sont élaborés par notre équipe de cuisine,confectionnés sur place, à partir de produits frais et de qualité

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.

LA CHEVALLERAIS

En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés.