



# Menus Semaine 39

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**


## Lundi Tex Mex

Salade mexicaine  
Chili con carne   
Riz créole   
Fromage fondu  
Ananas aux épices douces

## Mardi 26 septembre

Carottes râpées   
Cordon bleu   
Purée de pomme de terre  
Flan nappé caramel

## Mardi 26 septembre

Carottes râpées   
Croq' veggie fromage  
Purée de Pdt  
Flan nappé caramel

## Mercredi 27 septembre



Macédoine de légumes  
Saucisse   
Lentilles   
Fromage   
Fruit

# Bon Appétit

## Jeudi 28 septembre

Feuilleté au Comté   
Rôti de porc à l'estragon  
Boulgour   
Salade de fruits frais

## Vendredi 29 septembre

Betteraves & maïs en vinaigrette  
Filet de colin meunière   
Potatoes  
Crème dessert chocolat 

Produit local



Vianades d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'  
agriculture biologique



Poissons issus de  
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

### Allergènes


Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

# Menus Semaine 40

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 2 octobre

Feuilleté fromage  
Escalope viennoise  
Petit pois  
Fruit 



## Mardi 3 octobre


Salpicon de chou-fleur  
Mijoté de bœuf    
Pennes   
Fromage blanc & confiture



## Mardi 3 octobre

Salpicon de chou-fleur  
Boulettes veggie  
Pennes   
Fromage blanc & confiture

## Mercredi 4 octobre



Salade composée  
Haché d'agneau  
Semoule   
Clafoutis bigarreaux

# Bon Appétit

## Jeudi 5 octobre

Salade de quinoa  
Sauté de porc    
Blettes au jus  
Fromage   
Compote pomme-mûre  

## Vendredi 6 octobre

Roulade de volaille aux olives  
Poisson sauce jardinière   
Riz créole  
Fromage   
Fruit

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'  
agriculture biologique



Poissons issus de  
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.



# Menus Semaine 41

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 9 octobre

Surimi mavonnaise

Saucisse  

Lentilles

Fromage 

Fruit 

## Mardi 10 octobre

Carottes râpées 

Poulet  

Garniture basquaise

Riz au lait

## Mardi 10 octobre


Carottes râpées 

Œufs 

Garniture basquaise



Riz au lait

## Mercredi 11 octobre

Pâtes Carbonara 

Salade verte



Fromage

Compote pomme/châtaigne  

# Bon Appétit

## Jeudi 12 octobre

Feuilleté « hot-dog »

Rôti de dinde  


Riz créole

Petit – suisse


Fruit

## Vendredi 13 octobre

Pâté en crouste

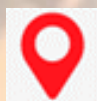
Filet de hoki 

Printanière de légumes

Flan nappé caramel 



Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'  
agriculture biologique



Poissons issus de  
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.