


Menus Semaine 40

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 30 septembre

Panier maraicher 

Escalope viennoise 


Petits pois & carottes

Fromage

Fruit de saison

Mardi 1 octobre

Salpicon de chou-fleur

Goulash hongrois 

Coquillettes 


Fromage blc cranberries-raisin

Biscuit

Mardi 1 octobre

Salpicon de chou-fleur

Carré épeautre & légumes

Coquillettes 


Fromage blc cranberries-raisin

Biscuit

Bon Appétit

Mercredi 2 octobre

Salade composée

Haché d'agneau 

Semoule 

Clafoutis aux bigarreaux

Jeudi 3 octobre

Salade de boulgour

Colombo de porc  


Blettes au jus

Fromage 


Compote pomme-myrtille  

Vendredi 4 octobre

Roulade de volaille aux olives 

Dos de colin sauce jardinière 

Riz

Fromage 

Fruit de saison

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



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 SO₂), lupin, mollusques.

Menus Semaine 41




Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine



Lundi 7 octobre

Surimi mayonnaise 
Saucisse au jus  
Lentilles
Fromage 
Fruit de saison

Mardi 8 octobre






Salade coleslaw 
Poulet  
Garniture basquaise
Riz au lait

Mardi 8 octobre


Salade coleslaw 
Œufs 
Garniture basquaise
Riz au lait

Bon Appétit




Mercredi 9 octobre

Salade verte 
Garniture carbonara 
Spaghetti
Fromage 
Compote pomme-châtaigne  

Jeudi 10 octobre

Feuilleté hot dog 
Tomate farcie 
Riz créole 
Yaourt nature
Fruit de saison

Vendredi 11 octobre

Pâté en croute 
Filet de merlu pané 
Printanière de légumes
Flan nappé caramel 




Semaine du goût « L'AUTOMNE »

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 14 octobre

Velouté de poireaux

Rôti de porc marchand de vin 

Poêlée de légumes oubliés

Pomme 



Mardi 15 octobre

Salade de lentilles aux herbes



Piccoussel 

Trio de carottes

Fromage blanc  aux fruits secs

Mardi 15 octobre

Salade de lentilles aux herbes

Mijoté de veau aux marrons  

Trio de carottes

Fromage blanc  aux fruits secs

Bon Appétit

Mercredi 16 octobre

Chou-fleur-radis / citron-aneth



Bœuf bourguignon  

Frites

Gâteau au miel & écorce d'orange



Jeudi 17 octobre

Betteraves & vinaigrette au cidre

Sauté de dinde forestière  

Fusillis


Petit moulé aux noix

Compote pomme – châtaigne  

Vendredi 18 octobre

Salade endive & noix

Blanquette de poisson 

Purée de Pdt & butternut au lait 

Raisin

Produit local

Viandes d'origine française

Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Poissons issus de la pêche durable

Viande origine EU



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 SO₂), lupin, mollusques.