



« Un Zest d'Agrumes »

Menus* Semaine 42

Lundi 13 octobre

Betteraves en vinaigrette

Haché de volaille citron-coriandre 💡 🏠

Boulgour AB Fromage 9

Clémentine

Mardi 14 octobre

Salade verte

Rôti de porc orange-romarin

Pennes

Fromage blanc 48 & Madeleine

Bon Appétit

Mercredi 15 octobre

Concombres à la grecque

Potatoes burger

Haricots verts en persillade

Yaourt à boire A

Gâteau à la marmelade

d'orange

Jeudi 16 octobre

Crudités vinaigrette d'agrumes

Daube de bœuf au paprika 💡 🏠

Frites

Fromage

Pêche au sirop

ΑB

Vendredi 17 octobre

Crêpe jambon fromage

Filet de colin bergamote

& thym

Riz créole AB

Fromage Q

Mousse au citron

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine Le pain est fabriqué à base de farine locales dans notre fournil et de façon artisanale





Viande origine France - Wiande origine UE - Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM





Produit BIO - Pêche responsable - Menu Végétarien - Produit local







Haute Valeur Environnementale - Certification environnementale 2



* Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs



Menus* Semaine 43



Lundi 20 octobre

Céleri rémoulade

Boulettes kefta - merguez 💡 🌬

Légumes couscous

Semoule

Fromage blanc & miel Q

Mardi 21 octobre

Macédoine de légumes

Picoussel **Q**

Farfalles à la tomate

Crème dessert chocolat AB



Bon Appétit

Mercredi 22 octobre

Feuilleté maraicher Ai

Côte de porc sce chasseur Q



Petits pois & carottes

Fromage Q (2)



Fruit de saison

Jeudi 23 octobre

Mortadelle



Bœuf bourguignon



Purée de Pdt & panais au lait 🗥

Salade de fruits frais

Vendredi 24 octobre

Salade de riz façon niçoise

Poisson pané 🥟



Epinards 🏥 à la crème

Fromage O



Fruit de saison

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine Le pain est fabriqué à base de farine locales dans notre fournil et de façon artisanale







Viande origine France - Wiande origine UE - Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM





🕮 Produit BIO - 🤣 Pêche responsable - 🏉 Menu Végétarien - 💡 Produit local

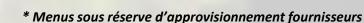








Haute Valeur Environnementale - (e) Certification environnementale 2







Menus* Semaine 44

Lundi 27 octobre

Salade de cervelas

Saucisse de volaille forestière 💡 🕍

Purée de pois cassés

Yaourt nature

Compote pomme - châtaigne Q



Mardi 28 octobre

Endives en salade

Joue de porc au cidre



Lentilles

Flan nappé caramel A





Mercredi 29 octobre

Quiche

Escalope de dinde viennoise



Coquillettes A

Fruit de saison

Jeudi 30 octobre

Salade choux & raisins secs

Paëlla

Filet de colin vapeur 🧀





Mousse au chocolat

HALLOWEEN

Soupe de la sorcière

Brandade de poisson



Salade verte Ali



Mimolette

Donut du vampire

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farine locales dans notre fournil et de façon artisanale







Viande origine France - Williande origine UE - Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM





Produit BIO - 🤣 Pêche responsable - 🥖 Menu Végétarien - 💡 Produit local







Haute Valeur Environnementale - (e) Certification environnementale 2



