

« Un Zest d'Agumes »

Menus* Semaine 42

Lundi 13 octobre

Betteraves en vinaigrette

Haché de volaille citron-coriandre



Boulgour



Fromage



Clémentine

Mardi 14 octobre

Salade verte



Rôti de porc orange-romarin



Pennes

Fromage blanc



& Madeleine

Bon Appétit

Mercredi 15 octobre

Concombres à la grecque

Potatoes burger



Haricots verts en persillade

Yaourt à boire



Gâteau à la marmelade

d'orange

Jeudi 16 octobre

Crudités vinaigrette d'agumes

Daube de bœuf au paprika



Frites

Fromage

Pêche au sirop



Vendredi 17 octobre

Crêpe jambon fromage

Filet de colin bergamote



& thym

Riz créole



Fromage



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



Viande 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 

Mardi 21 octobre

Macédoine de légumes

Picoussel 

Farfalles à la tomate

Crème dessert chocolat 

Bon Appétit

Mercredi 22 octobre

Feuilleté maraicher 

Côte de porc sce chasseur  

Petits pois & carottes

Fromage  

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  

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 -



Viande 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 44

Lundi 27 octobre

Salade de cervelas



Saucisse de volaille forestière



Purée de pois cassés

Yaourt nature

Compote pomme - châtaigne



Mardi 28 octobre

Endives en salade

Joue de porc au cidre



Lentilles

Flan nappé caramel



Bon Appétit

Mercredi 29 octobre

Quiche

Escalope de dinde viennoise



Coquillettes



Fruit de saison

Jeudi 30 octobre

Salade choux & raisins secs

Paëlla

Filet de colin vapeur



Fromage



Mousse au chocolat

HALLOWEEN

Soupe de la sorcière

Brandade de poisson



Salade verte



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



Viande 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**