

Menus* Semaine 43

Lundi 19 octobre

Céleri rémoulade 
Kefta & merguez  
Garniture couscous
Semoule
Fromage blanc  crème de marron

Mardi 20 octobre

Salade de pâtes aux légumes
Picoussel 
Cocos blancs à la tomate
Crème dessert chocolat 

Bon Appétit

Mercredi 21 octobre

Panier maraicher 
Côte de porc à l'estragon  
Petits pois & carottes
Fromage  
Fruit 

Jeudi 22 octobre

Rosette & beurre 
Bœuf bourguignon  
Purée Pdt & panais   lait 
Salade de fruits frais

Vendredi 23 octobre

Salade de riz
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 farines 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 26 octobre

Salade de cervelas



Saucisse volaille forestière



Boullgour aux légumes

Yaourt nature



Compote pomme – kaki



Mardi 27 octobre

Salade d'endives

Joues de porc au cidre



Lentilles

Flan nappé caramel



Bon Appétit

Mercredi 28 octobre

Quiche à la volaille



Escalope de dinde panée



Fusillis



Fruit de saison



Jeudi 29 octobre

Salade choux – raisin – maïs

Pilon de poulet



Paëlla

Fromage



Mousse au chocolat

Vendredi 30 octobre

Soupe de sorcière

Brandade de poisson



Salade verte



Fromage

Donut du vampire

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farines 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 45

Dolce Vita

Feuilleté italien 
Tortellinis épinards - ricotta
Garniture napolitaine
Mini cabrette 
Raisin

Mardi 03 novembre

Macédoine de légumes
Blanquette de veau  
Pommes roquettes
Yaourt pêche 
Fruit de saison

Bon Appétit

Mercredi 04 novembre

Salade de perles océanes
Canard au caramel 
Carottes Vichy 
Fromage 
Salade de fruits frais

Jeudi 05 novembre

Salade verte 
Potatoes burger 
Chou-fleur
Fromage 
Compote pomme - châtaigne  

Vendredi 06 novembre

Riz façon niçoise
Merlu à l'armoricaine 
Haricots verts 
Fromage  
Fruit de saison

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farines 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 46

Lundi 09 novembre

Carottes râpées 

Knacks Francfort & Strasbourg 

Choucroute garnie

Pommes vapeur

Crème dessert praliné

Lundi 09 novembre

Carottes râpées 

Knacks végétales

Choucroute garnie

Pommes vapeur

Crème dessert praliné

Mardi 10 novembre

Feuilleté « hot dog » 

Daube de bœuf  

Printanière de légumes

Fromage  

Fruit de saison 

Bon Appétit

Jeudi 12 novembre

Velouté de potiron

Boulettes agneau 

Flageolets

Yo choco 

Vendredi 13 novembre

Salade de pâtes aux légumes

Beignets de calamars 

Epinauds  à la crème

Fromage 

Fruit de saison

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farines 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**