



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



Vianandes 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 SO₂), 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 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 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

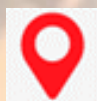
Filet de hoki 

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 SO₂), lupin, mollusques.