

MENUS DU 24 OCTOBRE AU 04 NOVEMBRE 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
OCTOBRE	DU 24 AU 28	CAROTTES* ET CHOU* A LA MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES A LA VINAIGRETTE	ROSETTE/ CORNICHONS SV: Tartinade d'œufs	POTAGE DE LEGUMES	REPAS VEGETARIEN SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE FROMAGE BLANC
		BOULETTES DE BŒUF BIO A LA SAUCE TAJINE SV: Falafels	FILET DE COLIN A LA SAUCE ANETH	FILET DE VOLAILLE EN FORME D'AIGUILLETES A LA SAUCE TEX MEX SV: Nuggets de poisson	SAUTE DE PORC IGP A LA SAUCE MOUTARDE SV: Cassolette de fruits de mer	OMELETTE DU CHEF A L'EMMENTAL BIO
NOVEMBRE	DU 31.10 AU 04.11	SEMOULE BIO	EPINARDS* A LA CREME	HARICOTS VERTS BIO EN PERSILLADE	CAROTTES* VAPEUR	POMMES DE TERRE RISSOLEES
		COULOMMIERS	PETIT MOULE	SUISSE SUCRE	CANCOILLOTTE	BUCHETTE LAIT MELANGE
		COMPOTE DE FRUITS	ANANAS FRAIS	KIWI*	CHOCOLAT LIEGEOIS	YAOURT AUX FRUITS
		REPAS HALLOWEEN			REPAS VEGETARIEN	
		VELOUTE DE POTIMARRON*		POMELOS	BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE	TABOULE (SEMOULE BIO)
		JAMBON BLANC LABEL ROUGE A LA DIABLE SV: Filet de colin		CORDON BLEU A LA VOLAILLE SV: Pané fromager	PIZZA AU FROMAGE	SAUTE DE BŒUF AU CURCUMA SV : Palet maraîcher
		POMMES SMILEY		BROCOLIS*	YAOURT NATURE	PETITS POIS/ CAROTTES*
		MIMOLETTE		SAINT NECTAIRE AOP	BANANE BIO	VACHE QUI RIT BIO
		COMPOTE DE POMMES* ET CASSIS		PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES		ECLAIR AU CHOCOLAT



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *



Produit labellisé



Produit BIO



Dessert cuisiné par nos chefs



Produit régional



Pêche durable