

# MENUS

## DU 03 AU 21 OCTOBRE 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
OCTOBRE	DU 03 AU 07	CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE  SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE TOMATE SV: Falafels  CHOU FLEUR* PERSILLE  VACHE QUI RIT BIO  POMME*	TABOULE (SEMOULE BIO)  POISSON PANE MSC/ CITRON  EPINARDS* A LA BECHAMEL  CANCOILLOTTE  RAISINS*	CHOU BLANC* A LA VINAIGRETTE  BLANC DE VOLAILLE ROTI SV: Galette au fromage  GRATIN DE NAVETS* ET POMMES DE TERRE  COMPOTE FRAICHE AUX POMMES* BIO  MADELEINE	MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE  JAMBON BLANC LABEL ROUGE SV : Beignet de calamar  PUREE DE POMMES DE TERRE  YAOURT NATURE  KIWI	<u>REPAS VEGETARIEN</u>  TOMATES* A LA VINAIGRETTE  LASAGNES DE LENTILLES BIO ET JULIENNES DE LEGUMES   CREME ANGLAISE  CAKE AUX POIRES* ET CHOCOLAT DU CHEF (FARINE BIO)
	DU 10 AU 14	CHOU ROUGE* A LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISES  FILET DE CABILLAUD MSC A LA SAUCE CITRON  RIZ BIO  SAINT PAULIN  TARTE AU FLAN	BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE  LARDONS DE PORC CE2 FACON CARBONARA SV: Cassolette de moules  COQUILLETES BIO  EMMENTAL RAPE BIO  POMME*	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS A LA VINAIGRETTE DE MOUTARDE A L'ANCIENNE  ROTI DE VOLAILLE A LA SAUCE AUX OLIVES SV: Quenelle de brochet  HARICOTS BEURRE* PERSILLES  VACHE QUI RIT BIO  BANANE BIO	<u>REPAS VEGETARIEN + RENCONTRES DU GOUT</u>  VELOUTE DE LENTILLES BIO  TARTE AU FROMAGE LOCAL  SALADE ICEBERG  FROMAGE BLANC LOCAL AU COULIS DE CASSIS  FRUIT LOCAL	CELERI RAVE* REMOULADE  SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNONNE SV: Œuf dur  DUO DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES*  MAASDAM BIO  MOUSSE AU CHOCOLAT
	DU 17 AU 21	TERRINE DE LEGUMES  POISSON PANE MSC/ CITRON  PETITS POIS AU BOUILLON  POINTE DE BRIE  POIRE*	<u>REPAS VEGETARIEN</u> HARICOTS VERTS* BIO A LA VINAIGRETTE D'EPICES MEXICAINES  GRATIN DE GNOCCHIS, COMTE ET THYM  SUISSE SUCRE  BANANE BIO	CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE ET CIBOULETTE  BOLOGNAISE DE BŒUF BIO SV : Bolognaise de légumes  TORSADES BIO  EDAM BIO  COMPOTE FRAICHE AUX POMMES* ET VANILLE	SALADE DE PERLES ARLEQUIN A LA VINAIGRETTE  SAUTE DE PORC IGP FACON MARENGO SV: Morceaux de filet de colin  BROCOLIS* BIO  SAINT NECTAIRE AOP  FLAN NAPPE AU CAMEL	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE PESTO  EMINCE DE FILET DE VOLAILLE FACON BLANQUETTE SV: Omelette  PUREE DE POMMES DE TERRE  CHANTAILLOU  TARTE AU FROMAGE BLANC BIO DU CHEF

\* Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

 Produit labellisé
  Produit BIO
  Dessert cuisiné par nos chefs
  Produit régional
  Pêche durable