

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