




LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 7 AU 11 OCTOBRE

	LUNDI 7 OCTOBRE	MARDI 8 OCTOBRE	MERCREDI 9 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE
ENTRÉE	SALADE BICOLORE	CONCOMBRE ALPIN	ŒUF MIMOSA	SALADE MAGA (penne, tomates, surimi, courgettes mayonnaise)	SALADE SOMBRÉRO (haricots rouges, maïs, carottes, petits pois, poivrons)
PLAT	QUENELLES SAUCE CHAMPIGNONS RIZ PILAF	PICCATAS DE DINDE PETITS POIS CAROTTES	HACHIS PARMENTIER	FILET DE HOKI SAUCE CURRY GRATIN DE BROCOLIS	SPAGHETTIS VÉGÉTARIENNES
DESSERT	YAOURT AUX FRUITS	EMMENTAL GÂTEAU AU MIEL	BONBEL ANANAS AU SIROP	POIRE	BOURSIN CRÈME CATALANE
GOÛTER			PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
	1 3 7 10 12	1 3 4 7 12	1 3 7 9 10 12	1 2 3 4 7 14	1 3 7 9 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE

LA SEMAINE DU GOÛT

	LUNDI 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	MERCREDI 16 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE
ENTRÉE	CONCOMBRE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	ENDIVES ET MAÏS	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE TOMATES
PLAT	PURÉE DE BROCOLIS	BOUDIN BLANC	OMELETTE	ÉBLY ET LÉGUMES	SPAGHETTIS VÉGÉTARIENNES
	CUBES DE POISSON SAUCE DE CRESSON	RIZ CRÉMEUX	POMMES DE TERRE AU CURRY	GOULASH	
DESSERT	POMME	CAMEMBERT	ANANAS AU SIROP	TARTE AUX ABRICOTS	BABYBEL
		FROMAGE BLANC			YAOURT AUX FRAISES BIO
GOÛTER			BISCUIT/ MOELLEUX AU CHOCOLAT SIROP À L'EAU		
	1 3 4	1 3 4 12	1 3 7	1 3 4 7	1 3 7

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

