

Légende :

Préparé par
nos ChefsProduit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labelliséSemaine du 21 au 25 octobre 2024

	MIDI	GOÛTERS
LUNDI 21	TABOULÉ (semoule BIO) FILET DE POISSON SAUCE À L'ANETH RIZ BIO FROMAGE BLANC SUCRÉ SALADE DE FRUITS (à portionner)	JUS DE RAISIN PAIN FROMAGE
MARDI 22	CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE LASAGNES DE LÉGUMES SAINT-PAULIN (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE	FRUIT MINI-CRÊPES SUCRÉES FROMAGE BLANC SUCRÉ
MERCREDI 23	COLESLAW VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE CRÈME POMMES DE TERRE RISSOLÉES EDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME POIRE PAIN AU LAIT LAIT
JEUDI 24	SALADE VERTE VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF SAUCE MILANAISE TORSADES BIO BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) COMPOTE POMME (HVE)	FRUIT BRIOCHE YAOURT À BOIRE
VENDREDI 25	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUCISSE DE STRASBOURG* CHOU À CHOUCROUTE ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	JUS DE POMME CAKE À LA VANILLE LIÉGEOIS CHOCOLAT

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Merci de vérifier les étiquettes des produits.



Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

Semaine du 28 octobre au 1er novembre 2024

MIDI

LUNDI 28

MACÉDOINE MAYONNAISE
BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE
MINI-FARFALLES
CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)
COMPOTE POMME POIRE

JUS D'ORANGE
MADELINE
YAOURT SUCRÉ

MARDI 29

CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE
SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE AU CURRY
SEMOULE BIO
TOMME BLANCHE (à portionner)
FLAN NAPPÉ CARAMEL

FRUIT
CARRÉ FRAISE
YAOURT À BOIRE

MERCREDI 30

PIZZA AU FROMAGE (à portionner)
POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC
CHOU FLEUR BÉCHAMEL
YAOURT BIO SUCRÉ
RAISIN

JUS D'ANANAS
PAIN DE CAMPAGNE
FROMAGE

HALLOWEEN



JEUDI 31



POTION MAGIQUE À LA BAVE DE CRAPAUD (carotte)
IRATIN DE COQUILLETTES BIO AUX DÉS DE VOLAILLE
AU POTIRON ET AU CHEDDAR MIJOTÉ PAR CASPER
MIMOLETTE DE HALLOWEEN (à portionner)
MINI CRÊPES SUCRÉES SANGLANTES (confiture de groseille)

COMPOTE POMME ABRICOT
GAUFRETTE VANILLE
LAIT

VENDREDI 1er

FÉRIÉ

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.