

Légende :**Préparé par nos Chefs****Produit local et/ou régional****BIO****Produits ou ingrédients labellisés****Semaine du 21 au 25 octobre 2024****MIDI****LUNDI 21**

TABOULÉ (semoule BIO)
 FILET DE POISSON SAUCE À L'ANETH
 RIZ BIO
 FROMAGE BLANC SUCRÉ
 SALADE DE FRUITS (à portionner)

MARDI 22

CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE
 LASAGNES DE LÉGUMES
 SAINT-PAULIN (à portionner)
 BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE

MERCREDI 23

COLESLAW VINAIGRETTE
 AIGUILLETES DE POULET SAUCE CRÈME
 POMMES DE TERRE RISSOLÉES
 EDAM BIO (à portionner)
 FRUIT DE SAISON

JEUDI 24

SALADE VERTE VINAIGRETTE
 SAUTÉ DE BŒUF SAUCE MILANAISE
 TORSAGES BIO
 BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner)
 COMPOTE POMME (HVE)

VENDREDI 25

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
 SAUCISSE DE STRASBOURG*
 CHOU À CHOUROUTE ET POMMES DE TERRE
 CAMEMBERT BIO (à portionner)
 FRUIT DE SAISON

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

MARDI 29

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

MERCREDI 30

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

HALLOWEEN



JEUDI 31



CHEVEUX ORANGES À LA BAVE DE CRAPAUD (carotte)
GRATIN DE COQUILLETES 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)

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.



MENUS DU 21 OCTOBRE AU 1ER NOVEMBRE 2024

REMPACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET VEGETARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
VACANCES TOUSSAINT 2024	DU 21 AU 25					SAUCISSE DE VOLAILLE	PLAT SANS PORC
		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR	OCEAN STICKS	OMELETTE	PLAT VEGETARIEN
	DU 28/10 AU 1/11					FÉRIÉ	PLAT SANS PORC
			FALAFELS SAUCE DU JOUR	PANÉ DU FROMAGER	GRATIN DE COQUILLETES BIO POTIRON ET CHEDDAR		PLAT VEGETARIEN

"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."