

Menu du 30 septembre au 1 novembre 2024

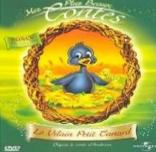
Semaine du 30 septembre au 4 octobre

 Œufs vinaigrette 1  Chipolatas Poêlée meridionale Fromage blanc 5 pain/kiri	 Tomate/fêta 5 Hachis parmentier veggi Salade verte Cocktail de fruits Yaourt à boire	 Salade noix/croutons 2 Poulet roti Haricots verts sautés Yaourt arôme 5 Banane	Tartine tomates/brebis 4 Axoa de veau Pommes vapeur Gateau basque  pain/nutella	Roulé au fromage 5+3 Lieu sauce Nantua 4+6  Riz safrané Pomme Chocolatine
--	--	--	---	--

Semaine du 7 octobre au 11 octobre

 Salade fêta/maïs 5+11 Sauté de volaille au chorizo Blé Flan caramel 5 3 Pain, emmental	 Macedoine de légumes Dhal de lentilles *** Fromage blanc fruité 5 Croissant	 Salade coleslaw 9+1 Rôti de veau madère Salsifis/carottes Flan pâtissier 1+5 banane biscuit	 Avocat vinaigrette Bœuf bourguignon Torsades Corbeille de fruits Fromage blanc biscuit	 Salami Brandade de morue 4 Salade verte Compote de pom/coing Pain, chocolat
--	---	--	---	---

Semaine du 14 octobre au 18 octobre

Mousse de canard/confit d'oignons Steak de veau sauce bercy Petits pois à la Française Pain perdu  	Soupe de citrouille Poulet pané Haricots magique de jack Cake d'amour de peau d'âne  	semaine du gout contes et légendes Salade mimosa et maïs 1+11 Longe de porc au cidre Gratin de légumes au cantal Tarte aux pommes  	Carottes vinaigre de mangue Boulboeuf au pesto rouge Pommes allumettes Compote de poire au pain d'épices  	Pizza Geppetto 3+5 Gnocchi au saumon fumé 4 *** Œuf à la neige 1+5  
---	---	---	--	--

Semaine du 21 octobre au 25 octobre

Salade de tomates Cordon bleu 5 Purée de patate douce 5 Kiri/Corbeille de fruits 3 pain, pâte à tartiner	Sardine à l'huile 4 Jambon grillé Courgettes sautées Fromage blanc 5 gaufre Jus de fruits	 Betteraves vinaigrette Sauté de veau marengo Pennes Tarte chocolat 3+5 Banane Biscuit	Surimi 4+5+1 Omelette fines herbes 1 salade verte Fruits de saison Compote de pom/poires Jus de fruits	 Œufs mayonnaise 1+11 Poisson meunière 4 Carottes au cumin Yaourt aromatisé 5 Chausson aux pommes
--	--	--	---	--

Semaine du 28 octobre au 1 novembre

Salade thon/maïs/croutons 4+11 Wings de poulet Purée Mousse chocolat 5 pain/confiture	 Avocat vinaigrette Raviolis aux légumes *** fruits de saison Yaourt à boire/biscuit	 Salade de crozet 11 Croque Monsieur 5+3 Salade verte Yaourt vanille 5 pain/nutella	Paté de campagne Croquette ail et fines herbes 4 Galette de légumes Compote de pom/banane Chocolatine	FERIE
---	---	--	---	-------

menu végétarien



poisson frais

haute valeur environnementale



l'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes
 Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu
 *pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

Les menus sont susceptibles de varier selon nos approvisionnements
 pain bio servi tous les jours

