

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

LA SEMAINE DU GOÛT

5-oct. Lundi	6-oct. Mardi VEGETARIEN BIO	7-oct. Mercredi	8-oct. Jeudi Etats-Unis	9-oct. Vendredi
Concombre à la crème			Salade verte oignons frits	
Blanquette de veau	Omelette au fromage ☼		Nugget's de poulet et sauce BBQ	Brandade de poisson
Riz	Courgettes sautées ☼		Potatoes	
Petit suisse aromatisé ☼	Fromage ☼			Fromage ☼
	Compote ☼		Brownie	Fruit frais ☼
19-oct. Lundi	20-oct. Mardi VEGETARIEN	21-oct. Mercredi	22-oct. Jeudi BIO	23-oct. Vendredi
	Oeuf mayonnaise			Concombre
Bœuf aux oignons	Crousti fromage		Lasagnes bolognaise ☼	Poisson à la Napolitaine
Rosti de légumes	Petits pois carottes			Boulghour
Fromage ☼	Yaourt aromatisé ☼		Fromage ☼	Fromage blanc nature ☼
Compote ☼			Fruit frais ☼	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

12-oct. Lundi VERT	13-oct. Mardi JAUNE	14-oct. Mercredi	15-oct. Jeudi ORANGE	16-oct. Vendredi VIOLET
Pané de blé épinards et grains	Aiguillettes de poulet au curry		Meunière de poisson	Chili con carne
Brocolis en béchamel	Pâtes ☼		Purée de courges ☼	Riz
Fromage blanc aromatisé ☼	Emmental ☼		Milanette	Babybel
Raisin	Ananas au sirop		Orange	Carré framboise
26-oct. Lundi	27-oct. Mardi VEGETARIEN	28-oct. Mercredi	29-oct. Jeudi	30-oct. Vendredi
	Taboulé		Salade verte et croutons	
Bœuf bourguignon	Pané de blé Epinard et grains		Jambon braisé sauce tomate*	Poisson pané
Coquillettes ☼	Ratatouille et riz		Printanière de légumes	Purée de carottes
Fromage ☼	Fromage blanc aromatisé ☼		Fromage ☼	Fromage ☼
Compote ☼				Dessert halloween

LOCAL

Origine France

* = plat contenant du porc