

MENU DU 19 OCTOBRE AU 23 OCTOBRE

api

LUNDI

19 OCTOBRE



Taboulé
Poisson pané et citron
Petits pois
Yaourt sucré
Fruit de saison

MARDI

20 OCTOBRE

Betteraves rouges
Jambon*
Purée de pommes de terre
Fromage fondu
Flan vanille

MERCREDI

21 OCTOBRE

Velouté de carottes
Sauté de bœuf sauce à l'ancienne
Lentilles
Brie
Compote pomme banane maison

JEUDI

22 OCTOBRE



Boulettes de soja tomate basilic sauce tomatée
Haricots verts
Tomme de la vezouze
Eclair chocolat


VENDREDI

23 OCTOBRE


Salade verte
Spaghettis bolognaise

Emmental râpé
Fruit de saison

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 direction de l'établissement

 Elu par les enfants

 Régional

 Nouveau

* Contient du porc

 Bio régional

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.

Menus du 26 au 30 Octobre 2020

LUNDI

26 OCTOBRE

Macédoine mayonnaise
Blanquette de poulet
Riz
Yaourt à la fraise
Fruit de saison

MARDI

27 OCTOBRE

Salade de blé
Omelette
Pommes de terre sautées
Epinards
Fromage frais
Mousse chocolat

MERCREDI

28 OCTOBRE



Chou rouge vinaigrette
Gratin de colin au curry
Semoule
Gouda
Compote de pomme maison

JEUDI

29 OCTOBRE

Velouté de brocolis
Sauté de porc sauce charcutière *
Tortis tricolore
Carré de l'Est
Fruit de saison

VENDREDI

30 OCTOBRE



Cheveux de troll (coleslaw)
Marmite de la sorcière (émincé de bœuf sauce brune)

Purée de citrouille
Mimolette
Gâteau des ténèbres (chocolat)

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 direction de l'établissement

Elu par les enfants

Régional

Nouveau

* Contient du porc

Bio régional

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.