



	DU 1 AU 3 OCTOBRE	DU 6 AU 10 OCTOBRE	DU 13 AU 17 OCTOBRE	DU 20 AU 24 OCTOBRE	DU 27 AU 31 OCTOBRE
Lundi		Salade de pâtes au surimi Œufs béchamel Epinards à la crème Yaourt aux fruits mixés Madeleine	Taboulé Boulettes de bœuf S/V : Boulettes de soja Flageolet Crème chocolat	Velouté de potiron Cordon bleu de dinde S/V : pané fromage Brocolis Fromage/Laitage Pomme au four	Salade de pois chiche Beignets de calamar sauce tartare Pomme de terre rissolées Fromage/Laitage Pomme
Mardi		Salade feuille de chêne et maïs Quiche Lorraine S/V : Quiche au fromage Yaourt nature Fruit de saison	Velouté de potiron Jambon braisé S/V : Falafel Pommes Duchesses Fromage/Laitage Fruit de saison	Salade composée Torsade béchamel Champignon emmental Cantal Porridge coulis fruits rouge	Laitue aux herbes Croziflette champignon Yaourt nature Fondant chocolat
Mercredi	Salade verte et croutons Steak haché S/V : Colin rôti Purée de pomme de terre Fromage/laitage Fruit de saison	Salade de haricots verts Chipolatas grillées S/V : Œufs béchamel Gratin de pâtes Fromage/laitage Coupe pêches framboises	Salade de maïs et thon Spaghettis napolitaine Yaourt nature Biscuit	Rosette S/V : Salade composée Omelette au fromage Salade d'endives aux noix vinaigrette Compote poire	Salade haricots vert/œufs Escalope de dinde S/V : Nuggets de poisson Pomme de terre vapeur Fromage/Laitage Raisins blancs
Jeudi	Salade de riz Chili de légumes et boulgour Comté Poires au miel	Macédoine de légumes et mayonnaise maison Poulet basquaise S/V : Pané fromage Semoule Fromage/Laitage Cake pommes	Salade de tomates et balsamique Parmentier de colin Ecrasé de pomme de terre et topinambour Cake aux fruits	Carotte râpées à l'orange Poulet vallée d'auge S/V : Dorade poêlée Haricots coco Tarte aux pommes	Terrine de légumes Couscous Poulet S/V : Couscous poisson Semoule Petit suisse aux fruits
Vendredi	Terrine de poisson Emincée de porc moutarde S/V : Poisson pané Gratin de chou-fleur à la béchamel Flan pâtissier	Mortadelle S/V : Taboulé Ragout poisson/safran Poêlée d'automne Comté Compote de pomme	Salade chinoise Sauté de porc caramel S/V : Coline sauce soja Riz cantonais Panna cotta coco	Salade de lentilles Merlu sauce citron Patate douce Camembert Fruit de saison	Salade de concombres Steak haché S/V : Nuggets de blé croustillant avec crème onctueuse Purée de pommes de terre Tomme Blanche Compote pomme-mirabelle

S/V : sans viande

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

