



	DU 1 AU 2 OCTOBRE	DU 5 AU 9 OCTOBRE	DU 12 AU 16 OCTOBRE	DU 19 AU 23 OCTOBRE	DU 26 AU 30 OCTOBRE
Lundi		Salade pâtes surimi Œufs à la florentine Yaourt aromatisé Madeleine	Salade composée Boulettes de bœuf S/V Boulettes soja Haricots flageolets Crème dessert chocolat	Bouillon de légumes Vermicelles Cordon bleu S/V : Pané fromage Brocolis Fruits de saison	Salade de pois chiche Beignets de calamar Poelée de légumes Brie Poires
Mardi		Salade verte et maïs Quiche lorraine S/V: Quiche fromage Riz au lait	Velouté de potiron Jambon braisé S/V : Galette végété légumes emmental Flan nappé	Œufs mayonnaise Torsades béchamel Champignons emmental Fromage blanc au sucre	Laitue aux herbes fraîches Croziflette S/V : Croziflette champignon Fondant chocolat
Mercredi		Haricot vert vinaigrette Chipolatas grillées S/V Saucisses végété Choux et pomme de terre Fromage/laitage Fruits	Salade verte Spaghettis Bolognaise SV : Bolognaise végété) Compote Biscuits	Mortadelle S/V : Salade composée Omelette fromage Endives braisées Compote	Terrine de légumes Chili végétarien Riz Poires au miel
Jeudi	Salade croûtons Steak haché S/V : Colin pané Purée de pomme de terre Fruits de saison	Macédoine de légumes Poulet basquaise S/V Pané au fromage Riz pilaf Fruits de saison	Carottes râpées Parmentier de poisson Purée de pomme de terre Cake aux fruits	Carottes râpées à l'orange Poulet vallée d'auge S/V : Dorade poêlée Haricots coco Tarte normande	Feuilleté fromage Filet de hoki ciboulette Blesotto Compote coing
Vendredi	Betteraves aux noix Colin à la tomate Petit pois Fromage blanc aux fruits	Rosette cornichons S/V Taboulé Ragout de poisson Poelée d'automne Compote tutti frutti	Salade chinoise Sauté de porc au caramel S/V Colin sauce soja Riz cantonais Panna cotta mangue	Salade de lentilles Merlu sauce citron Frite patates douces Camembert Fruits de saison	Taboulé Emincé de porc à la moutarde S/V : Poisson pané Choux fleur persillé Flan pâtissier

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.

