Les repas de la semaine

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	6-oct.	07-oct	08-oct	09-oct	10-oct
Déjeuner	/	Velouté de potiron et fromage frais	Endives au bleu	Salade de riz	/
	Escalope de volaille à la crème (VF)	Mijoté de porc aux épices créoles (VF)	Bœuf mode	Omelette au fromage (AB)	Poisson à la bordelaise
	Pâtes et emmental râpé	Riz	Frites	/	Pommes de terre
	Poêlée de champignons	Courgette	/	Haricots verts	Brocolis
	Fromage blanc	/	/	/	Chèvre
	Fruit de saison (AB)	Crème dessert	Compote (AB)	Fruit de saison (AB)	Pâtisserie
Goûter					

Légendes

Repas BIO · Repas Végétarien · Journée poisson · Produit BIO · Viande Française · Poisson MSC · Bleu Blanc Cœur

Les menus sont suscpetibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.

Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.

Les repas de la semaine

REPAS DES ENFANTS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	13-oct.	14-oct	15-oct	16-oct	17-oct
Déjeuner	Velouté de légumes	/	/	/	Salade râpée : chou rouge aux pommes et fromage
	/	Sauté de dinde à l'estragon	Poisson aux épices	Lasagnes aux légumes	Steak haché sauce échalotte
	Gratin de pâtes au jambon	Riz	Semoule	/	Purée de pommes de terre
	Purée de courge	Poireaux	Carottes	/	Brocolis
	/	Camembert	/	Tomme	/
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc et confiture	Fruit de saison	Beignet
Goûter					

Légendes

Repas BIO · Repas Végétarien · Journée poisson · Produit BIO · Viande Française · Poisson MSC · Bleu Blanc Cœur

Les menus sont suscpetibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.

Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.

Les repas de la semaine

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	20-oct.	21-oct	22-oct	23-oct	24-oct
Déjeuner	Terrine de légumes	/	Betterave au fromage	/	Velouté de poireaux et fromage frais
	Saucisse VF	Crispidor Emmental sauce ketchup	Cannelloni au bœuf sauce tomate et emmental	Poulet basquaise VF	Poisson sauce au citron
	Lentilles	Boulgour	/	Riz	Pommes vapeurs
	Carottes AB	Epinards AB	Salade verte	Piperade	Choux fleurs
	/	Fromage blanc	/	Gouda	/
	Yaourt aux fruits AB	Fruit de saison AB	Fruit de saison AB	Crème dessert	Pâtisserie
Goûter	/	Kiri operculé	/	Yaourt à boire	/
	Fruit de saison	Compote en gourde	Brique de jus d'orange	Compote en gourde	Fruit de saison
	Pain et carré de chocolat	/	Briochette	/	Roulé confiture

Légendes

Repas BIO · Repas Végétarien · Journée poisson · Produit BIO · Viande Française · Poisson MSC · Bleu Blanc Cœur

Les menus sont suscpetibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.

Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.

Les repas de la semaine

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	27-oct.	28-oct	29-oct	30-oct	31-oct
Déjeuner	Salade au fromage	/	Velouté d'endives	/	Salade au chou aux lardons et comté sauce mayonnaise
	Bœuf au paprika	Quiche oignons emmental	Poisson sauce beurre blanc	Parmentier panais poulet curry	Rôti de porc
	Riz	/	Pâtes et gruyère râpé	/	Flageolet
	Brocolis	Salade	Haricots verts	Salade	Carottes
	/	Fromage blanc	/	Camembert	/
	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert	Moelleux aux coings	Fruit de saison
Goûter	Yaourt à boire	/	Emmental operculé	/	Yaourt à boire
	Fruit de saison	Compote en gourde	Compote en gourde	Fruit de saison	Compte en gourde
	/	Briochette	/	Speculoos	/

Légendes

Repas BIO · Repas Végétarien · Journée poisson · Produit BIO · Viande Française · Poisson MSC · Bleu Blanc Cœur

Les menus sont suscpetibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.

Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.