

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2024

LUNDI		M	MARDI		M	JEUDI		M	VENDREDI		M
30-sept.			1-oct.			3-oct.			4-oct.		
			 Potage maison							Tomate vinaigrette	
											
 Boulettes végétales à l'indienne			<u>Poulet rôti</u>			 Coquillettes au jambon* (plat complet)				Cordon bleu de volaille	
			Tortellini tricolores au fromage (plat complet végétal)  SV			 Cœur de colin crème de curry		SV		Flan de brocolis au fromage	SV
 Pommes vapeur			Purée			Riz		SV		 Haricots beurre à la tomate	
<u>Camembert</u>						Yaourt sucré					
 Fruit BIO			Flan nappé caramel			 Madeleine				 Yaourt aromatisé BIO à la vanille	



Nouveauté



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 7 AU 13 OCTOBRE 2024

LUNDI

M

07-oct.

MARDI

M

8-oct.

JEUDI

M

10-oct.

AROM' RACINES ET
ECORCE



11-oct.

Saucisson à l'ail*			Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)			Potage à la carotte				
Betteraves BIO vinaigrette	SV		Chou rouge vinaigrette	SV						
Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)			Chipolatas* (local)			Moules à la crème			Cari de volaille	
								Curry de lentilles corail	SV	
			Haricots verts BIO			Frites au four			Riz	
0									Rondelé aux noix	
0										
Crème de gruyère et gélifié vanille			Gélifié chocolat			Purée de pommes BIO			Gâteau du chef pomme cannelle	



Nouveauté



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

0

SEMAINE DU 14 AU 20 OCTOBRE 2024

LUNDI		M	MARDI		M	JEUDI		M	VENDREDI		M
14-oct.			15-oct.			17-oct.			18-oct.		
			Salade de tomates			<u>Salade verte</u>		<u>SV</u>		<u>Friand au fromage</u>	
						Pâté de foie* (à couper par vos soins)					
 <u>Risotto tomate fromage</u> (plat complet végétal)		<u>SV</u>	 <u>Emincé de volaille BIO</u>			 <u>Gratin de chou-fleur au jambon*</u> (plat complet)			 <u>Cœur de colin à la crème de curry</u>		<u>SV</u>
Nuggets de poulet			Crêpe au fromage		<u>SV</u>	Croquette de maïs		<u>SV</u>	 <u>Rôti de porc* braisé</u>		
Haricots verts			 <u>Courgettes BIO</u>			Chou-fleur		<u>SV</u>	 Pommes vapeur		
<u>Camembert</u>											
Mousse chocolat			 <u>Purée de pommes BIO</u>			Crème dessert au chocolat			<u>Flan nappé caramel</u>		



Nouveauté



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place