


Menus Semaine 40

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 30 septembre

Panier maraicher 

Escalope viennoise 


Petits pois & carottes

Fromage

Fruit de saison

Mardi 1 octobre

Salpicon de chou-fleur

Goulash hongrois 

Coquillettes 

Fromage blc cranberries-raisin

Biscuit

Mardi 1 octobre

Salpicon de chou-fleur

Carré épeautre & légumes

Coquillettes 


Fromage blc cranberries-raisin

Biscuit

Bon Appétit

Mercredi 2 octobre

Salade composée

Haché d'agneau 

Semoule 


Clafoutis aux bigarreaux



Jeudi 3 octobre

Salade de boulgour

Colombo de porc  


Blettes au jus

Fromage 


Compote pomme-myrtille  

Vendredi 4 octobre

Roulade de volaille aux olives 

Dos de colin sauce jardinière 

Riz

Fromage 

Fruit de saison

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.