

Menus - Octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 8 Octobre	Salade de tomates Boulettes de bœuf légumes Tajine - semoule aux épices Tome Noire à la coupe Fruit	Pizza au fromage Omelette aux P de T Salade verte Yaourt nature sucré Fruit		salade iceberg sce orientale Sauté de veau sce aux 2 moutardes Gratin dauphinois st moret / fromage à tartiner Compote	Carottes rapées steak de colin sce du pêcheur Salsifis à la crème - Pommes grenailles Kiri / fromage à tartiner Fruit
	Tous fous du Goût.....				
Du 11 au 15 Octobre	Salade de soja carottes à la coriandre Sauté de bœuf sauce chocolat Gnocchis Œufs à la neige au caramel Nashi	Salade de pois chiches à l'orientale Escalope de poulet sauce oignons grelots et baies roses Epinards à la crème de chèvre Tome blanche Salade de fruits à la cannelle		Tomates - concombres au miel et épice colombo Riz sauce andalouse et ses petits légumes Gratin de carottes à la noix de coco Fromage blanc - crème de marron Raisin	Salade de P de T safran et chorizo Filet de loup sauce aux agrumes Semoule Edam à la coupe Croisillon aux fruits
Du 18 au 22 Octobre	Duo de chou " blanc et rouge " Mijoté de volaille sce raisin et cumin Purée de Pomme de Terre Yaourt aromatisé Fruit	Friand au fromage pates aux légumes sce espagnole courgettes - petits pois - poivrons - carottes Petit suisse Fruit		salade verte - tomates - croutons Roti de veau sce forestière Haricots beurre Gouda à la coupe Compote	Salade d'endives - Maïs Steak de colin sce aux moules Riz Vache qui rit - fromage à tartiner Poire au sirop - chocolat - chantilly

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.
(sous réserve d'approvisionnement)