

Menus - Octobre 2022

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-------------|--|--|---|---|---|
| | | | | | |
| Du 3 au 7 | Melon jaune Emincé de bœuf sce bobotie Semoule petit suisse aux fruits Compote de pomme bio | cake emmental olives Omelette nature Epinards / chips Tomme Noire Fruit |  | Rilette de Sardines Sauté de porc sce hongroise Riz pilaf Chèvre Fruit | Salade gourmande Colin gratiné au fromage Haricots verts ail persil mimolette Fruit |
| Du 11 au 15 | Salade verte /vinaigrette vinaigrette aux fruits rouges Emincé de pois basquaise Petits pois à la Paysanne Emmental fruit | Tomates basilic boulettes de bœuf sce bourgogne Pates Petit moulé nature Fruit (Naschi - Pomme) | | Tzaziki de radis (sce yaourt) Saucisses Purée de P de T - / Potiron Fromage blanc - coulis mangue Fruit | salade de P de T sce tartare Pavé de poisson sce vierge gratin de courgettes Brie Raisins |
| Du 17 au 21 | Salade d'endives cordon bleu carottes vichiy St Paulin Compote pomme banane | concombre Sauté de porc à la moutarde polenta Coulommiers Clafouti aux poires | | Tarte au fromage Jambon Chou fleur P de T en béchamel Gouda Fruit | Salade croquante Merlu sce curry Semoule Pavé 1/2 sel Flan |
| | | | | | |

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)