

Menus - Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06 octobre	Carotte rapée Escalope viennoise Gratin de choux fleurs Edam Fruit	Betteraves Sauté d'agneau au curry Haricots verts champignons Vache qui rit Tarte aux pommes		Tomates Financier de porc au paprika Purée de P de Terre Emmental Compote	Cake aux Olives Saumon grillé Brunoise de légumes Yaourt nature sucré Fruit
Du 09 au 13 octobre	Salade verte Rissollette de veau Petit pois Yaourt vanille bio Fruit	Céleri rémoulade Saucisse de morteau Gratin dauphinois Petit suisse Fruit		Œuf mimosas Raviolis aux légumes sauce fromagère Tome noir Fruit	Carottes rapées au citron Filet de Merlu Poêlée de brocolis Kiri Fruit
Du 16 au 20 octobre	<h2>Semaine du goût</h2>				
	<i>Automne</i>	<i>Hiver</i>		<i>Printemps</i>	<i>Été</i>
	Tarte salée Fondant de poulet aux champignons Purée topinambour Fromage blanc - crème de marron Fruit	Salade verte à la châtaigne Civet Polenta Tarte aux fruits		Epis de maïs aux pop corn Omelette d'asperges Pomme de T grenaille Crème brûlée Fruit	Gaspacho Escalope de dinde sauce barbecue Légumes grillés Smoothie Fruit

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)

