

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

5-oct. Lundi	6-oct. Mardi	7-oct. Mercredi	8-oct. Jeudi	9-oct. Vendredi
	VEGETARIEN BIO		Etats-Unis	
Concombre à la crème	Taboulé ☼		Salade verte oignons frits	Œuf mayonnaise
Blanquette de veau	Omelette au fromage ☼		Nugget's de poulet et sauce BBQ	Brandade de poisson ☼
Riz	Courgettes sautées ☼		Potatoes	
Petit suisse aromatisé ☼	Fromage ☼		Yaourt nature ☼	Fromage ☼
Fruit frais ☼	Compote ☼		Brownie	Fruit frais ☼

19-oct. Lundi	20-oct. Mardi	21-oct. Mercredi	22-oct. Jeudi	23-oct. Vendredi
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Bio ☼	Végétarien ✓
MSC Pêche durable	Fait maison

LA SEMAINE DU GOÛT

12-oct. Lundi	13-oct. Mardi	14-oct. Mercredi	15-oct. Jeudi	16-oct. Vendredi
VERT	JAUNE		ORANGE	VIOLET
Salade de haricots verts	Salade de maïs		Carottes râpées ☼	Betteraves
Pané de blé épinards et grains	Aiguillettes de poulet au curry		Meunière de poisson ☼	Chili con carne
Brocolis en béchamel	Pâtes ☼		Purée de courges ☼	Riz
Fromage blanc aromatisé ☼	Emmental ☼		Milanette	Babybel
Raisin	Ananas au sirop		Orange	Carré framboise

26-oct. Lundi	27-oct. Mardi	28-oct. Mercredi	29-oct. Jeudi	30-oct. Vendredi
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



Origine France	* = plat contenant du porc
LOCAL	