

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 30 septembre
au 4 octobre 2019

Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw	Taboulé oriental	Concombres à la crème
 Steak haché	 Filet de poulet	Pavé de lieu	 Emincé de bœuf	Filet de poisson meunière
Frites	Boullgour de légumes	Riz pilaf	 Mousseline de potiron*	Pommes persillées
Tomme noire	Camembert	Chanteneige	Emmental	Brie
Gaufre liégeoise au chocolat	Fruits de saison*	Pot de crème chocolat	Fruits de saison*	Compote de pommes

Semaine du goût : Les légumineuses

Du 7 au 11
octobre 2019

Chou blanc vinaigrette et fèves**	Œuf mayonnaise	Salade piémontaise	Sardines à l'huile	Radis beurre
 Sauté de poulet	Quiche lorraine	 Rôti de porc	 Chipolatas de volaille	Pavé de hoki crème de soja
Jeunes carottes	Salade verte et lupin**	Haricots verts et pois chiches**	Purée de pois cassés	Riz jaune
Carré frais	Tomme blanche	Bodiche Vendéenne	Fleur aunis	 Yaourt nature sucré
Beignet aux pommes	Fruits de saison*	Pomme au four	Fruits de saison*	Petit gâteau

Du 14 au 18
octobre 2019

Concombres à la crème	Salade de blé cœur de palmier	Salade frisée raisins et noix**	Rosette beurre cornichon	Carottes râpées
Crumble de ratatouille	 Emincé de porc	 Fondant de bœuf (langue)	Pâtes au thon	 Pavé de dinde
Boullgour	Côtes de blette à la crème	Pomme de terre vapeur		Haricots verts
Edam	Fromage portion	Halbran	Gouda	Saint nectaire
Compote pomme banane	Fruits de saison*	Paris Brest	 Fruits de saison*	Flan pâtissier maison

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
------------------------	-------------------------


Viandes françaises


Produit issu de l'agriculture Biologique

** Eléments séparés

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)