

	Du 29 septembre au 3 octobre	qualité		Du 6 au 10 octobre	qualité		Du 13 au 17 octobre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Camembert Yaourt à la fraise <i>Pain + fromage + compote</i>	     		Salade verte aux croûtons Rôti de porc Haricots-blancs à la tomate Vache Picon Flan au caramel <i>Fruit frais + cake marbré + lait</i>	     		Chou blanc-pommes-curry Bœuf à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison <i>Pruneaux + barre Bretonne + lait</i>	     
MARDI	Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison <i>Brioche + compote + lait</i>	     		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Gouda Fruit frais de saison <i>Pain + abricots sec + yaourt</i>	     		Carottes à la coriandre Butter chicken Haricots & patates douces Emmental Crème au jus d'ananas <i>Pain + fromage + compote</i>	     
MERCREDI	Pastèque Croque-Monsieur Batavia Assortiment de fromages Ile flottante <i>Pain + yaourt + fruit</i>	    		Taboulé aux raisins Paupiette de veau dorée Légumes du marché Carré Yaourt aromatisé <i>Pain d'épices + fruit frais + lait</i>	    		Bouillon vietnamien Nems Wok de légumes Assortiment de fromages Salade de fruits exotiques <i>Yaourt + pain au lait + compote</i>	    
JEUDI	Coleslaw Dos de colin sauce à l'orange Boulgour Brie Fruit frais de saison <i>Fruit + biscuit + yaourt</i>	    		Betteraves-pommes-noix Paleron braisé Pommes sautées Saint Nectaire Fruit frais de saison <i>Compote + Biscuit + flan</i>	    		Chou chinois sauce soja Poisson au lait de coco Brocolis au sésame Coulommiers Banh bo <i>miel noisette + brioche + lait</i>	    
VENDREDI	Concombres à la crème Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef <i>Fruit + pain + lait</i>	    		Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Coulommiers Fromage blanc sucré <i>Pain + fromage + compote</i>	    		Velouté aux lentilles corail Nouilles sautées Aux légumes Assortiment de fromages Fruit frais de saison <i>Pain + compote + flan</i>	    

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

Haute valeur environnementale

LOCAL

