



	DU 1 AU 4 OCTOBRE	DU 7 AU 11 OCTOBRE	DU 14 AU 18 OCTOBRE	DU 21 AU 25 OCTOBRE	DU 28 AU 31 OCTOBRE
Lundi		Salade de pâtes/surimi Œufs béchamel Epinards Yaourt aromatisé Madeleine	Taboulé Boulettes de bœuf S/V : Boulettes soja Haricots flageolets Crème dessert chocolat	Potage potiron Cordon bleu S/V : Pané fromage Brocolis Fromage Pomme au four	Salade pois chiche Beignets de calamar Pomme rissolées Kiri Poire
Mardi	Salade verte/croutons Steak haché S/V : colin Purée de pdt Laitage Fruits	Feuille de chêne/mais Quiche lorraine S/V : Quiche fromage Yaourt nature Fruits	Velouté courgettes jambon braisé S/V : Falafel Pomme duchesse Six de Savoie Flan nappé	Salade composée Torsade béchamel Champignons emmental Porridge coulis fruits rouges	Laitue aux herbes Croziflette S/V : Croziflette champignons Fondant chocolat
Mercredi	Betteraves aux noix Colin à la tomate Petits pois Fromage blanc Fruits rouges	Salade de haricots verts (BIO) Chipolatas grillées S/V : œufs gratinés Choux et pommes de terre Fromage portion Coupe pêches framboises	Salade de maïs et thon Spaghettis bolognaise S/V : Spaghettis végé Yaourt nature Pruneaux	Rosette cornichons S/V : Salade composée Omelette fromage Salade endives Compote poire	Salade haricots vert/œufs Escalope de dinde S/V : Nuggets poisson Pomme de terres vapeurs Laitage Raisins
Jeudi	Salade de riz (BIO) Chili végétarien Comté (AOC) Poires au miel	Macédoine de légumes Poulet basquaise S/V : pané fromage Riz pilaf (bio) Fruits	Salade de tomates Parmentier de colin Écrasé de pomme de terre / topinambour Cake aux fruits	Carottes râpées / orange Poulet vallée d'auge S/V : dorage poêlée Haricots coco Tarte aux pommes	Terrine de légumes Couscous poulet S/V : couscous poisson Légumes/semoule Petit suisse aux fruits
Vendredi	Terrine de poisson Emincé de porc moutarde S/V : poisson pané Choux fleur persillé Flan pâtissier	Rosette cornichons S/V : taboulé Ragout de poisson/safran Poêlée d'automne Compote	Salade chinoise Sauté de porc caramel S/V : colin sauce soja Riz cantonais Panna cotta coco	Salade de lentilles Merlu sauce citron (MSC) Patate douce Camembert Fruits de saison	

**S/V : sans viande**

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

