

OCTOBRE - 2021

Les menus sont susceptibles de subir des modifications pour des raisons indépendantes de notre volonté
Origine des viandes bovines conformément aux dispositions du décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, afficher et visible en cuisine



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

27	29	30	01
			Salade verte aux cœurs d'artichauts, avocat et asperges Paupiettes de dinde farcie Gratin dauphinois à la crème Laitage / fruit de saison
04	05	07	08
Pâté de campagne Plein filet de colin d'Alaska Courgettes à la provençale Carrot cake	Potage aux potirons Lapin en gibelotte Flageolets Laitage / fruits de saison	MENU VÉGÉTARIEN Salade médina Dés de courgettes, bâtonnets de carottes, pois chiches, raisins sec Risotto aux petits légumes végétarien Fromage blanc bio	Sardine à la tomate Alouette de bœuf sans ficelle Purée de pommes de terre Laitage / fruits de saison
11	12	14	15
MENU VÉGÉTARIEN Méli mélo de tomates cerise Lasagnes de légumes du sud au Pesto et grana padano Crêpes sucrées bio	Salades vertes et croûtons Picata romana (dés de poulet, chorizo, poivrons) Riz pilaf Laitage / fruits de saison	Salade piémontaise nature sans jambon Beignets de calamars Ratatouille Liégeois à la vanille / fruits de saison	Salade fantaisie (chou chinois, scarole et chicorée) Boulettes de bœuf Purée de pois cassé Tarte aux pommes
18	19	21	22
Mâches aux croutons Pops de poulet pané Poêlée de nouille asiatique Laitage / fruits de saison	Salade Arlequin (maïs, soja, carottes râpées) Jambon cuit supérieur Coquillettes Laitage / fruits de saison	Tomates ensoleillées Couscous au cumin et légumes rôtis au miel Tarte rustique aux pommes de Nouvelle Aquitaine	Mortadelle à la pistache Tagliatelles de la mer (cube de colin d'Alaska sans arêtes) Laitage / fruits de saison



Bonnes vacances à tous !



Menu « à thème »

Menu « dit classique »

Menu végétarien

Pêche durable



Bio



Viandes de France

