

Menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

LA SEMAINE DU GOUT

5-oct. Lundi	6-oct. Mardi VEGETARIEN BIO	7-oct. Mercredi	8-oct. Jeudi Etats-Unis	9-oct. Vendredi
Concombre à la crème	Taboulé ☼		Salade verte oignons frits	Oeuf 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 ☼
			Bio ☼	Végétarien
			MSC Pêche durable	Fait maison

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

12-oct. Lundi VERT	13-oct. Mardi JAUNE	14-oct. Mercredi	15-oct. Jeudi ORANGE	16-oct. Vendredi VIOLET
Salade de haricots verts	Salade de maïs		Carottes râpées ☼	Betteraves
Pané de blé épinards et graines	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
Origine France				
LOCAL				

* = plat contenant du porc