



Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO

Semaine du 25 au 29 octobre 2021

MIDI

LUNDI 25

CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDÉE
FILET DE LIEU SAUCE AURORE
SEMOULE BIO
CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)
LIÉGEOIS CHOCOLAT

MARDI 26

SALADE CAMPAGNARDE
MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE CURRY
GRATIN DE CHOU ROMANESCO
COULOMMIERS (à portionner)
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 27

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
RAVIOLINIS AU POULET SAUCE CRÈME

FRIPON
COMPOTE POMMES-POIRES

JEUDI 28

CAKE AU FROMAGE (à portionner)
SAUTÉ DE PORC* (VPF, local) À LA DIJONNAISE
PETITS POIS
FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
FRUIT DE SAISON

VENDREDI 29

HALLOWEEN
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE DE LA SORCIÈRE
OMELETTE BIO



RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES MÉLANGÉS PAR CASPER LE PETIT FANTÔME

BRIE EN POINTE (à portionner)
BEIGNET DE VAMPIRINA (A et FC) À LA FRAMBOISE

*** PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC**

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Merci de vérifier les étiquettes des produits.

**Semaine du 1er au 5 novembre 2021****MIDI****LUNDI 1er**

FÉRIÉ

MARDI 2

BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE
 POISSON MEUNIÈRE ET CITRON
 PURÉE DE PATATE DOUCE ET POMMES DE TERRE
 PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ
 FRUIT DE SAISON

MERCREDI 4

TABOULÉ À L'ORIENTAL (dont semoule BIO)
 ÉMINCÉ DE BOEUF (VBF, local) FAÇON BOURGUIGNON
 CAROTTES PERSILLÉES
 EMMENTAL (à portionner)
 YAOURT NATURE SUCRÉ

JEUDI 5

VELOUTÉ DE LÉGUMES
 AIGUILLETES DE POULET (VVF) SAUCE AU THYM
 RIZ BIO TOMATÉ
 SAMOS
 FRUIT DE SAISON

 VENDREDI 6

SALADE VERTE VINAIGRETTE
 LASAGNES DE LÉGUMES
 CAMEMBERT BIO (à portionner)
 CRÈME DESSERT VANILLE

*** PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC**

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.