

Menus du 21 au 25 Octobre 2019

LUNDI

21 OCTOBRE

MACÉDOINE MAYONNAISE
FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON
PURÉE DE POMMES DE TERRE
TOMME DE LA VEZOUZE
FRUIT DE SAISON

MARDI

22 OCTOBRE

CHOU ROUGE RÂPÉ
CROQ'SOJA TOMATE BASILIC SAUCE TOMATÉE
RIZ
HARICOTS BEURRE
FROMAGE FONDU
CRÈME DESSERT AU CARAMEL

MERCREDI

23 OCTOBRE

SALADE DE POMMES DE TERRE
POULET SAUCE FORESTIÈRE
SEMOULE
CAROTTES
BRIE
FRUIT DE SAISON

JEUDI

24 OCTOBRE


SALADE VERTE
RÔTI DE BŒUF VBF SAUCE BRUNE
BROCOLIS
TOMME AUX FLEURS DE SUREAU
GÂTEAU AU YAOURT

VENDREDI


25 OCTOBRE

CÉLERI RAVIGOTE
CURRY DE PORC *
SOUPLETTES
PETIT SUISSE SUCRÉ
COMPOTE POMME BANANE MAISON

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 direction de l'établissement

 Elu par les enfants

 Régional

 Nouveau

* Contient du porc

 Bio régional

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.

LUNDI

28 OCTOBRE

CHOU BLANC VINAIGRETTE

COLIN SAUCE CRÉMEUSE

POMMES DE TERRE

YAOURT SUCRÉ

FRUIT DE SAISON

MARDI

29 OCTOBRE

SALADE DE PÂTES

BOUCHÉE DE BOULGOUR-LENTILLES CORAIL

CHOU-FLEUR BÉCHAMEL

CAMEMBERT ROYAL

FLAN VANILLE

MERCREDI

30 OCTOBRE

TABOULÉ

POULET SAUCE PROVENÇALE

PETITS POIS

CARRÉ DE L'EST

FRUIT DE SAISON

JEUDI

31 OCTOBRE


Happy
Halloween

BAVE DE CRAPAUD 

(VELOUTÉ AUX LÉGUMES VERTS)

HACHIS PARMENTIER VBF À LA CITROUILLE

MIMOLETTE 

TARTE DES TÉNÈBRES (TARTE AU CHOCOLAT) 


VENDREDI

01 NOVEMBRE


TOUSSAINT



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 direction de l'établissement

 Elu par les enfants

 Régional

 Nouveau

* Contient du porc

 Bio régional

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.