

S 41
SEMAINE DU 06/10 AU 10/10
MIDI
SOIR
LUNDI
6 oct
Salade de Pois Chiches à l'Oriental
Salade Pépinettes Betteraves EG Maïs
Cordon Bleu de Volaille
Pizza Pomme de Terre Fromage
SV: Curry de Colin au Lait de Coco
Salade Mélangée
Poêlée Maison Carottes Champignons
Gouda
Crème Caramel
Pomme Locale HVE
MARDI
7 oct
Concombres EG sœ Bulgarie
Jambon Blanc
Sauté de Veau à la Crème
SV: Accras de Morue
SV: Colin Crème
Gratin de Blettes à la Muscade
Semoule
 *Rondelé Bio*
Emmenthal
Salade de Fruits Frais
Pastei de Nata
MERCREDI
8 oct
Céleris Rémoulade
Mousse de Canard
Paella
SV: Crêpe au Fromage
SV: Falafels / Coquillettes
Poisson Pané
Brunoise du Soleil
Velouté Nature
Crème Catalane
Yaourt Fermier Local Aromatisé
JEUDI
9 oct
Salade Verte Mozzarella
Salade de Pomme de Terre Ravigote
Carbonadé de Bœuf Flamande
Samoussas aux Légumes
SV: Saumon Beurre Citron
Haricots Beurre Persillade
Tortis
Saint Nectaire
Pomme HVE
Flan Chocolat
VENDREDI
10 oct
Pâté de Foie

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
 Produits de la mer: Pêche durable selon le référentiel MSC www.msc.org/fr
 Origine des viandes :
 Bœuf, Veau, Porc, Volaille = France
 - Agneau = Union Européenne

SV: Œufs Durs Vinaigrette
Calamars à la Romaine
Courgettes Bio Provençale
Fromage Blanc
Donuts Chocolat
SV: Menu sans viande

Produit maison

Produit issu de l'agriculture biologique
