

MENUS DE LA SEMAINE

20-oct. Lundi	21-oct. Mardi BIO	22-oct. Mercredi	23-oct. Jeudi VEGETARIEN	24-oct. Vendredi PIQUE-NIQUE
Potage		Salade de riz	Salade verte	
Bœuf aux oignons ✓ Steak VG Rosti de légumes	AIGUILLETTE DE VOLAILLE ✓ Boulettes VG Purée de courges ⚙️	Paupiette de veau sauce au thym ✓ Omelette Haricots verts	Tajine de légumes et pois chiches Semoule ⚙️	SANDWICH THON CRUDITES CHIPS
 Fromage blanc nature ⚙️	 Fromage ⚙️	 Fromage ⚙️	 Yaourt aromatisé ⚙️	FROMAGE
	Compote ⚙️			COMPOTE A BOIRE
Gouters				
Biscuit	Brioche	Barre bretonne	Pain	Petits beurres
Yaourt	Confiture	Fruit	Chocolat	Yaourt

Légende

Bio ⚙️

✓ Végétarien

MSC Pêche durable 

FAIT MAISON 

ORIGINE France




LOCAL

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

* PLAT SANS PORC

Le chef vous souhaite un bon appétit !



MENUS DE LA SEMAINE

27-oct. Lundi	28-oct. Mardi VEGETARIEN	29-oct. Mercredi	30-oct. Jeudi	31-oct. Vendredi PIQUE NIQUE
Salade dés de fromage	Samoussas de légumes	COLESLAW		 HAPPY HALLOWEEN
Bœuf bourguignon ✓ Tarte aux poireaux Coquillettes ⚙️	Steak VG Chou fleur persillé	Filet de poulet ✓ Emince VG Epinards hachés à la crème	Lasagne bolognaise ⚙️ ✓ Lasagne de légumes	SANDWICH SAUCISSON BEURRE SALADE CHIPS
 Petit suisse aromatisé ⚙️	 Fromage ⚙️	 FROMAGE BLANC	 Yaourt nature ⚙️	FROMAGE
			Fruit frais ⚙️	FRUIT FRAIS
Gouters				
Madeleine Fruit	Pain Fromage	Biscuit Compote	VIENNOISE LAIT	BROWNIE YAOURT

Légende

Bio ⚙️

Végétarien

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

* PLAT SANS PORC

FAIT MAISON

ORIGINE France



LOCAL



Le chef vous souhaite un bon appétit !