



MENU DU : 14/10/2024 AU 18/10/2024 SEMAINE DU GOUT

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves Vinaigrette	Endives Vinaigrette Agrumes	Tartinade de Haricots Rouges	Taboulé Libanais	Concombres à la Crème
Plats de résistance	Nuggets de Poulet Sauce Façon Béarnaise Purée de Pdt à la Noix de Muscade	Boulette de Lentilles Sauce Pommes Curry crémée et Semoule	Sauté de Volaille Carottes	Rôti de Bœuf aux Epices Douces Haricots Verts	Poisson Meunière Penne Sauce Tandoori
Laitages	Yaourt au choix	Assortiment de fromages	Fromage	Fromage Blanc Graine de Chia/ Fromage	Yaourt au choix
Desserts	Salade de Fruits à la Vanille	Crème au Chocolat	Fruits de Saison	Pain Epice	Compote de Pomme Poire et Cannelle

Couleurs/Abréviation	Légendes
	Féculents
	Protéine Animale
	Légumes/ Fruits Crus
	Légumes / Fruits Cuits
	Protéine Végétale
LOC	Local
Bio	Agriculture Biologique
BBC	Bleu Blanc Cœur



Fait Maison



Végétarien



AOP



Viande
Française



Produit de la mer
DURABLE



Décongelé



BIO



Label Rouge

Menu proposé sous réserve de disponibilité
des produits

Les viandes et les œufs sont d'origine
française

Tous nos plats sont préparés sur place

