

Menu du 13 septembre au 15 octobre 2021

Semaine du 13 septembre au 17 septembre 2021

Pizza 3+5 Chipolatas Lentilles paysannes 5 Fromage blanc 5 Velouté fruits 3 Petits beurre	Œufs sauce cocktail Rôti de bœuf Poêlée campagnarde 5 Gruyère, banane Jus de raisin Pain, babybel 5	Carottes rapées citron 5 Escalope de veau à la crème Pommes sautées Mousse chocolat 2+5 5 suisses natures sucrés Pompom	Salade de palmier/Maïs 13 Croq fromage 5 Carottes persillées Compote de pommes 3 plumetis vanille banane	Betteraves vinaigrette Filet de flétan creme de persil 4+5 Gratin aux deux choux 5 Chavroux, raisins pain chocolat
--	--	--	---	---

Semaine du 20 septembre au 24 septembre 2021

Œufs au surimi 1+6 Boule bœuf à l'italienne Courgettes sautées Fromage blanc vanille 5 sablés des Flandres yaourt nature sucré	Salade champignons/noix 2 Sauté de volaille raisins et chorizo Purée légumes 5 Tartare, flan pâtissier 3+5 Pain, chocolat, jus de raisins MENU AUTOMNAL	Salade piémontaise 1+11 Escalope de porc persillée Haricots beurre Ile flottante 5+1 banane jus de fruits	Radis beurre 5 Sauté de veau aux olives Céréales asiatiques 3 5 Tome noire, glace 5 suisses sucrés, Gaillardise 3	Salami Filet de lieu normande 4+5 Poêlée Méridionale 5Tarte aux pommes 5 Lait fraise 3 petits beurres
---	---	--	---	--

Semaine du 29 septembre au 1 octobre 2021

Concombres ciboulette 11 Paupiette de veau champignons 3 Petits pois 5 Mousse liegeoise vanille 5 Yaourt à boire, plumetis 3	Tomates/féta 5 Hachis parmentier 5 salade verte Yaourt nature 5 3 Pain ,confiture de fraises jus multivitaminé	Taboulé 3 Sauté de porc madras 2 Salsifis/carottes 5 Brie, tarte tropézienne 3 5 Fromage blanc/cake 3+1	Salade coleslaw 1+9 Cappeletti aux 5 fromages 5 Salade de fruits 3+5 Pain, kiri jus de pommes	Avocat vinaigrette 7+5 Calmars à la romaine Mélange de céréales 5 Kidibou, pomme jus d'orange yaourt arôme
--	---	---	---	---

Semaine du 4 octobre au 8 octobre 2021

Carottes rapées 5 Blanquette de veau Riz blanc 5 Yaourt aromatisé 5 Suisses natures sucrés 3 Madeleine	Tranche de surimi 1+4+6 Omelette au fromage 1 Salade verte 5 Cantal, Banane 3 Croissant jus d'ananas	Salade Landaise Rôti de dinde braisé Choux fleur persillé 5 Comté, Compote de pom/ banane 3 Pain au lait, chocolat Jus multivitaminé	Salade de pdt/maïs 3+13 Steak haché de bœuf Haricots verts 5 Gervita fraise 5 Velouté fruits 3 Petit beurre	Mousse de foie de volaille 1 4 Brandade de morue *** 5 Petit louis, Poire jus de pommes 3 Pain, emmental 5
---	---	---	--	---

Semaine du 11 octobre au 15 octobre 2021

semaine du gout voyage dans nos chaines de montagnes

Salade savoyarde 5 Croziflette 5 *** Fromage blanc aux myrtilles 5 Flan nappé caramel, jus de pommes LES ALPES	Soupe de butternut et truite fumé 4 Poulet au vin jaune Gratin de pdt au morbier 5 Le "papet" flan fleur d'oranger 5 Pain, samos, jus de clémentine LE JURA	Salade vosgienne 5 Escalope de veau Vosgienne Trio de carottes d'antan Compote mirabelle/Spéculos 3 chocolatine, grenadine LES VOSGES	Charcuterie auvergnate Boules de bœuf au cantal 5 Lentilles du puy Gateau Creusois 1+5+2 Fromage blanc, petit beurre LE MASSIF CENTRAL	Tartine tomate brebis 3+5 Filet de truite au chorizo 4 Légumes baillalady Gateau Ariegois à la broche 1+5 Pain, babybel, jus d'orange LES PYRENEES
--	---	---	--	--

produit bio
 porc igp
 menu végétarien

poisson frais
 viande bovine française
 volaille française

1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	céleris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

l'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes
 Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu
 *pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu
 **mélange de céréales (épeautre, lentilles, tournesol, blé)

pain bio servi tous les jours
 la cuisine est labélisée ecocert 2021

