


Menu du 18 octobre au 19 novembre 2021

Semaine du 18 octobre au 22 octobre 2021

Salade palmier, maïs 13 Escalope viennoise 1 Petits pois à la française Liegeois vanille 5 <i>5 Yaourt arôme/gaufrette 3</i>	Œufs mayonnaise 1+11 Porc à la graine de moutarde 11 Carottes sautées 5 Edam, Raisin <i>3 Pain, pâte à tartiner 2 jus de pommes</i>	Maquereaux à la tomate 4 Rôti de veau Courgettes au cumin 5 Gruyère, compote de poires <i>5 Velouté fruits Cake 3</i>	Radis beurre Bourguignon de bœuf Pommes mousseline 5 Eclair chocolat 3+5+2 <i>jus de fruits exotique Compote de poires</i>	Endives aux noix Flétan creme de poivron Riz pilaff 5 Petits suisses <i>5 Lait chocolaté 3 Noubas</i>
--	---	---	--	---

Semaine du 25 octobre au 29 octobre 2021

vacances scolaires		menu halloween		
Salade au bleu/emmental 5 Sauté de veau marengo Haricots beurre Yaourt vanille 5 <i>5 crème vanille 3 galette bretonne</i>	Betteraves mimosa 1 Chipolattas Lentilles paysannes 3 Brie, Clementine <i>3+1 Croissant jus de raisins</i>	Salade lardons/croutons Sauté de poulet thaï Duo de chou 5 Kiri, Salade de fruits <i>5+3 Pain au lait, chocolat 2 Jus multivitaminé</i>	Salade coleslaw 1+11 Steak haché Pommes sautées Velouté fruits 5 <i>5 suisse aux fruits 3 Pepito</i>	Marmite des sorcières 5 Colin pané sauce diable 11 Semoule au raisins 3 Soupe de sang 5+1 

Semaine du 1 novembre au 5 novembre 2021

vacances scolaires		vacances scolaires		
Ferie	Salade Piemontaise 1+11 Poulet rôti Poêlée campagnarde Fromage blanc aux fruits 5 <i>3 chocolatine jus multivitaminé</i>	Carottes rapées Escalope de veau panée Céréales méditerranéennes 3 5 Ile flotante <i>3 Pain/samos 5 Orange</i>	Taboulé Gratin pdt et carottes au mascarpone *** Poire chocolat <i>5 Yaourt nature 3 Galette Bretonne</i>	Concombres Torsades au saumon fumé 4 salade verte 5 Camembert, Compote de mirabelle <i>banane jus de fruits</i>

Semaine du 8 novembre au 12 novembre 2021

Salade au noix et croutons 3+2 Sauté de dinde tandoori Blé aux légumes Liegeois aux fruits 5 <i>5 Yaourt aromatisé 3 Madeleine</i>	Sardine à l'huile 4 Rôti de veau braisé Purée de patate douce 5 Clémentine <i>5 Fromage blanc 3 Petits écoliers</i>	Salade de crozets Jambon poêlé Courgettes sautées Corbeille de fruits <i>Pain chocolat</i>	Paté de campagne Poisson à la bordelaise 4 Riz pilaff Yaourt nature <i>Compote de poires 3 pompom</i>
--	---	--	---

Semaine du 15 novembre au 19 novembre 2021

Œufs vinaigrette 1 Papillons à la bolognaise 3 *** Pommes <i>Fian nappé caramel, jus de pommes</i>	Salade noix emmental 5+2 Cassoulet *** Yaourt aromatisé 5 <i>Pain, samos, jus de clémentine</i>	Salade maïs/palmier/olive 13 Escalope de porc au cidre Brocolis/romanesco Suisse aux fruits 5 <i>chocolatine, grenadine</i>	Soupe de légumes 5 Paupiette de veau à la crème Carottes au cumin Choux à la crème 3+1+5 <i>Fromage blanc, petit beurre</i>	Saucisson sec Filet d'églefin au persil 5 Pommes vapeur Clémentine <i>Pain, babybel, jus d'orange</i>
--	---	---	---	---

produits bio



poisson frais



viande bovine française



menu végétarien



porc igp



volaille française

1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
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

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

