

Du 30 septembre au 4 octobre 2019

Du 7 au 11 octobre 2019

Du 14 au 18 octobre 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées	Terrine de légumes		Salade pâte et légumes	Concombres à la crème
 Steak haché	Nugget's de blé sauce tomate		 Emincé de bœuf	Filet de poisson meunière
Frites	Boulgour de légumes		 Mousseline de potiron*	Pommes persillées
			Emmental	Brie
Gaufre liégeoise au chocolat	 Fruits de saison*		Fruits de saison*	 Compote de pommes

Semaine du goût : Les légumineuses

Chou blanc vinaigrette et fèves	Surimi mayonnaise		Maquereau à la tomate	Radis beurre
 Sauté de poulet	Quiche lorraine		 Chipolatas de volaille	Pavé de hoki crème de soja
Jeunes carottes	Salade verte et lupin		Purée de pois cassés	Riz jaune
 Carré frais				 Yaourt nature sucré
Beignet aux pommes	 Fruits de saison*		 Fruits de saison*	Langue de chat

Concombres à la crème	Salade de blé cœur de palmier		Friand fromage	 Carottes râpées
Crumble de ratatouille	 Emincé de porc		 Pavé de dinde	 Pâtes au thon
 Boulgour	Côtes de blette à la crème		Haricots verts	
	Fromage portion			Saint nectaire
Compote pomme banane	 Fruits de saison*		 Fruits de saison*	Flan pâtissier maison

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
-----------------	------------------



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)