

MENU DU 16 OCTOBRE AU 22 OCTOBRE 2023

	Déjeuner	Dîner
Lundi	<p>Carottes râpées / Terrine / Salade œufs</p> <p>Nuggets de blé / Ratatouille / Boulgour</p> <p>Banane / Crème brulée / Yaourt aux fruits</p>	<p>Tomate Maïs / Salade composée / Lentilles</p> <p>Cuisse de poulet / Purée</p> <p>Pomme / Beignet / Compote</p>
Mardi	<p>Chou chinois / Haricots blancs / Sardines</p> <p>Sauté de porc / Riz / Légumes wok</p> <p>Poire / Fromage blanc / Compote</p>	<p>Betterave rouge / Pomelos / Croq salade</p> <p>Pâtes aux fruits de mer</p> <p>Raisin / Fruits au sirop / Entremet</p>
Mercredi	<p>Concombres / Mâche / Gaspacho</p> <p>Paupiette de bœuf / Coquillettes / Carottes Vichy</p> <p>Kiwi / Roulé à la confiture / Liégeois chocolat</p>	<p>Pois chiche / Chou rouge / Salade verte</p> <p>Boulette d'agneau / Légumes couscous / Semoule</p> <p>Orange / Iles flottantes / Mousse au chocolat</p>
Jeudi	<p>Radis / Surimi / Salade de pâtes</p> <p>Saucisse de Toulouse / Gratin de chou fleur pomme de terre</p> <p>Pomme / Gâteau / Compote</p>	<p>Céleri rémoulade / Cœur d'artichaud / Pomelos</p> <p>Pané de blé / Blesotto / Compotée de poivrons</p> <p>Prune / Crème dessert / Ananas au sirop</p>
Vendredi	<p>Avocat / Tomates / Macédoine de légumes</p> <p>Filet de merlan / Purée de céleri</p> <p>Banane / Pâtisserie / Petits suisses</p>	<p>Salade composée</p> <p>Cordon bleu / Pâtes</p> <p>Yaourt / fruit au sirop</p>
Samedi	<p>Terrine de poisson / Salade composée / Concombre</p> <p>Falafel / Emincé de kebab / Boulgour / Légumes grillés</p> <p>Raisin / Faisselle</p>	<p>Salade mixte</p> <p>Feuilleté au four / Cœur de blé / Légumes</p> <p>Fruit / Liégeois café</p>
Dimanche	<p>Carottes râpées / Lentilles / Hareng</p> <p>Steak végétal / Poisson à la bordelaise / Rizotte de butternut et riz</p> <p>Pomme / Pâtisserie / Fruit au sirop</p>	<p>Crudités</p> <p>Steak haché / Pâtes</p> <p>Flan vanille / Compote</p>

Information allergène (INCO) : la liste des allergènes est consultable à l'entrée de la salle à manger