

MENU DU 16 OCTOBRE AU 22 OCTOBRE 2023

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

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