

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

2-nov. Lundi	3-nov. Mardi	4-nov. Mercredi	5-nov. Jeudi	6-nov. Vendredi
Potage	VEGETARIEN Piémontaise	Salade de pâtes aux petits légumes		
Sauté de veau marengo	Nugget's de blé ketchup	Aiguillette de poulet rôties	Boulette de bœuf BBQ	Brandade de poisson
émincé VG marengo		saucisse VG	falafel sauce BBQ	
Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Brocolis en béchamel	Blé	
Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé		Fromage	Fromage
		Flan vanille	Compote	Fruit frais

16-nov. Lundi	17-nov. Mardi	18-nov. Mercredi	19-nov. Jeudi	20-nov. Vendredi
VEGETARIEN POTAGE		Salade de riz façon niçoise	Salami* et cornichons	
Pâtes fromagères	Aiguillettes de volaille au curry	Chipolata*	BOEUF SAUCE BOURGUIGNONNE	Lasagnes au saumon
	Emincé VG au curry	saucisse VG	Tortilla	
	Duo de carottes	Poêlée campagnarde	Trio de légumes	
	Fromage	Yaourt mixé		Fromage blanc nature
Compote	Fruit frais		Beignet framboise	Fruit frais

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Bio
MSC Pêche durable
Fait maison

9-nov. Lundi	10-nov. Mardi	11-nov. Mercredi	12-nov. Jeudi	13-nov. Vendredi
VEGETARIEN œuf mayonnaise	Salade iceberg et croûtons		Orientale Salade orientale	
Lasagnes de légumes	Jambon*		Tajine d'agneau	Poisson pané et citron
	Jambon VG		Tajine de légumes	
	Pâtes au fromage		Semoule	Purée de courges
Fromage blanc aromatisé				Yaourt nature
	Mousse au chocolat		Croissant aux abricots	Fruit frais
23-nov. Lundi	24-nov. Mardi	25-nov. Mercredi	26-nov. Jeudi	27-nov. Vendredi
Oeuf	VEGETARIEN	Potage		Salade strasbourgeoise*
Cordon bleu	Tortilla	Colombo de poulet	Chili con carne	Meunière de poisson
Cordon bleu VG		Colombo d'émincé VG	Chili sin carné	
Petits pois au jus	Haricots verts	Pommes vapeur	Riz	Chou fleur sauce crème
YAOURT AROMATISE	Fromage		Fromage	
	Fruit frais	Fruit frais	Crème dessert vanille	Fruit frais

Origine France
LOCAL

* = plat contenant du porc