



OCTOBRE 2022

LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
Concombre Sauté de veau Haricots verts Tomme Raisin	Carotte râpée Saumon Lentilles Petits suisses	Salade gruyère, croûtons Poulet basquaise Blé Compote de pêches	Pâtes, tomate, mimolette Omelette, champignons Yaourt Framboises

Semaine du goût

LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Rillettes de sardines Hoki pané Flan de fenouil, chèvre Fromage blanc Confiture d'angélique	Velouté de châtaignes Parmentier de canard St moret Kaki	Houmous de haricots Rougail saucisse /riz Gouda Pomme grany	Velouté de pois cassés Quiche aux poivrons Bleu d'auvergne Kiwi jaune

LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Potage de courgettes Eglefin Purée de patates douces Yaourt	Concombre Sauté d'agneau Mogettes de Vendée Edam Raisins	Quinoa ,surimi et maïs Bœuf bourguignon Carottes Fromage de brebis Poire	Potage de courges Couscous végétarien Clafoutis aux Framboises

Origine des viandes servies : FRANCE.

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire. BON APPETIT !!

NOS MENUS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGENES CI-DESSOUS.

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfite, céréale, soja et arachide.