



lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
sauté de porc, riz espagnole  feuilles de chêne, endives  petits Suisses	filet de colin sce aneth, chou fleur en gratin  fromage  fruit de saison	rôti de dindonneau, carottes, pommes de terre  feuilles de chêne, frisées et croutons  génoise, creme anglaise	tarte aux légumes du soleil  St Paulin  fruit de saison	jambon blanc, coquillettes  feuilles de chêne, tomates  yaourt aromatisé local
lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
sauté de bœuf, flageolets  brie  fruit de saison	pané fromager sce tomate, duo de haricots verts et beurre  feuilles de chêne, endives et pommes  yaourt nature sucré	escalope de porc, côtes de blette, pommes de terre  feuilles de chêne, tomates  liégeois chocolat	petits légumes, pâtes sce carbonara  cocktail de fruits	poulet rôti, ratatouille, semoule  edam  fruits de saison
lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
hachis parmentier, purée de potiron  feuilles de chêne, frisées, maches  gélifié caramel	escalope de poulet, salsifis, pommes vapeur  fromage local  fruit de saison	rôti de porc au thym, chou de Bruxelles, pommes persillées  feuilles de chêne, céleri et hollande  crème vanille	bolognaise de lentilles, riz  emmental  fruit de saison	dos de cabillaud sce aurore, macaronis aux poireaux  feuilles de chêne, carottes  yaourt fermier
lundi 30 octobre 2023	mardi 31 octobre 2023	mercredi 1 novembre 2023	jeudi 2 novembre 2023	vendredi 3 novembre 2023
sauté de volaille aux champignons, petits pois, carottes  feuilles de chêne, endives  gélifié caramel	omelette fines herbes, brunoise de légumes, pommes vapeur  gouda  fruit de saison	endives Flamande, pommes de terre  feuilles de chêne, maïs  ile flottante	risotto aux champignons et carottes, riz  fromage  fruit de saison	gratin de poisson, carottes, coquillettes  feuilles de chêne, chou blanc, conté  yaourt fermier
lundi 6 novembre 2023	mardi 7 novembre 2023	mercredi 8 novembre 2023	jeudi 9 novembre 2023	vendredi 10 novembre 2023
escalope de poulet, purée de panais  feuilles de chêne, carottes  petits Suisses aromatisés	dos de cabillaud, brocolis, riz  fromage pyrénéé  fruit de saison	chou farci, pommes de terre  feuilles de chêne, bleu et noix  mousse chocolat	carbonade de bœuf flamande, frites  Fromage hollande  fruit de saison	œufs durs béchamel, épinards, pommes vapeur  feuilles de chêne, endives et maïs  compote fromagère

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances, pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

La viande bovine et porcine est Saveur en' Or (sauf steak haché et paupiette)

Les légumes issus de l'agriculture biologique sont essentiellement locaux

