



Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisés

Semaine du 23 au 27 octobre 2023

MIDI

LUNDI 23

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE
SPAËTZLES
SAUCE FROMAGE
BRIE EN POINTE (à portionner)
FRUIT DE SAISON

MARDI 24

SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE
FILET DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE VERTE
PUREE DE CAROTTES
EMMENTAL BIO (à portionner)
TARTE POMME RHUBARBE (à portionner)

MERCREDI 25

COLESLAW VINAIGRETTE PERSILLEE
SAUTE DE PORC* SAUCE AU CURRY
RIZ BIO
EDAM BIO (à portionner)
CREME DESSERT VANILLE

JEUDI 26

CELERI VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC
PILONS DE POULET AU THYM
PETITS POIS AU JUS
YAOURT SUCRE
GÂTEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT (à portionner)

VENDREDI 27

CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE
HACHIS PARMENTIER
TOMME BLANCHE (à portionner)
FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K), ni soja (S)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Merci de vérifier les étiquettes des produits.