MENU

acSent

LUNDI 02/11/26	MARDI 03/11/26	MERCREDI 04/11/26	JEUDI 05/11/26	VENDREDI 06/11/26	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner						
Salade de pâtes *Lait & dérivés, Moutarde (graines & dérivés), Sulfites, Gluten & dérivés*	**Salade de betteraves vinaigrette** *Moutarde (graines & dérivés), Sulfites*	**Salade de tomates, concombres, basilic, olives et vinaigrette** *Moutarde (graines & dérivés), Sulfites*	**Salade d'endives** *Moutarde (graines & dérivés), Sulfites*	**Crémeux de potiron au sésame** *Lait & dérivés*		
Filet de colin au four sauce vierge *Poisson & dérivés*	**Torsade de blé et pois chiches aux légumes d'automne** *Lait & dérivés, Soja & dérivés, Graines de sésame & dérivés, Gluten & dérivés*	**Sauté de poulet au chorizo et olives vertes** *Sulfites, Gluten & dérivés*	**Omelette au mélange forestier** *Lait & dérivés, Œuf & dérivés*	**Chili con carné** *Graines de sésame & dérivés*		
Riz pilaf		**Boulgour façon pilaf** *Lait & dérivés, Céréales & gluten*	**Potatoes épicées** *Graines de sésame & dérivés*			
Fondue de poireaux au basilic	**Epinards sautés à la crème** *Lait & dérivés*	**Fleurettes de brocolis sautées**	**Poêlée de haricots verts en persillade**	**Riz créole**		
Fromage blanc nature *Lait & dérivés*	**Tranche de bleu** *Lait & dérivés*	**Chantaillou ail et fines herbes** *Lait & dérivés*	**Camembert** *Lait & dérivés*	**Yaourt nature** *Lait & dérivés*		
Salade de fruits d'Automne	**Fruits de saison "Automne"**	**Banane rôtie au miel et thym**	**Liégeois saveur vanille** *Lait & dérivés*	**Tarte au citron maison** *Lait & dérivés, Sulfites, Gluten & dérivés, Œuf & dérivés*		

(ECOLE & ALSH+Hopital) j+1 froid