



LUNDI 12/10

SALADE DE PDT AU SURIMI

OU TABOULÉ DES ÎLES

TOFU SAUCE CHORON

OU DOS DE COLIN SAUCE CHORON

CAROTTES AUX ÉPICES

ABONDANCE AOC

FRUITS DE SAISON BIO

MARDI 13/10

SALADE D'ENDIVES AU BLEU

OU BATAVIA/CROÛTONS

SAUTÉ DE CANARD AUX POIVRES

COEUR DE BLÉ

TOMME DU VERCORS

COMPOTE POMME CAROTTE

OU COMPOTE POMME MYRTILLE BETTERAVE

JEUDI 15/10

QUICHE AU REBLOCHON

OU QUICHE TOMATE-CHEVRE-MIEL

BOULETTES VEGGIE

OU BOULETTES DE BOEUF

POÊLÉE CAMPAGNARDE

ET SAUCE CRÈMEUSE

CRÈME DESSERT À LA PISTACHE

OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT- FÈVE TONKA

VENDREDI 16/10

SALADE VERTE/GRAINE DE COURGE

OU PAMPLEMOUSSE AU SUCRE

TORTELLINIS 3 FROMAGES

SAUCE AU BLEU

ET SAUCE ARRABIATTA

BARRE GLACÉE

Menu conseillé

Bio

Local

Végétarien

Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

Arachides

Crustacés

Poissons

Oeufs

 Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

*Assaisonnement à part

Soja

Lait

Mollusques

Anhydrides sulfureux et sulfites

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

Moutarde

Graines de sésame

Lupin

Céleri

PETIT Ludovic
Chef de CuisineBENCHEIKH Amina
Principale