

Menus du 2 au 13/10/23

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6/ 10	<p>Wrap jambon Wrap thon crudité</p> <p>Lapin à la moutarde Jambonnette de poulet</p> <p>Haricots beurre Navets</p> <p>Liégeois Petit suisse</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Concombre au yaourt Radis</p> <p>Emincé de bœuf mariné Moussaka VG</p> <p>Pommes rissolées Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Chiffonnade forestière Carottes râpées Salade de mâche</p> <p>Rôti de porc Riz cantonais</p> <p>Haricots blancs Pois cassés</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Quiche lorraine Pizza fromage</p> <p>Encornets aux poivrons Filet de poisson frais</p> <p>Panais miel menthe Flan courgettes mozzarella</p> <p>Riz au lait Entremets pistache spéculoos</p> <p>Fruits de saison</p>
Du 9 au 13/ 10	<p>Salade de lentille – knacks Salade piémontaise</p> <p>Blanquette de volaille Boudin noir</p> <p>Carottes braisées Pommes cuites</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Verrine de carottes mimolette Avocats vinaigrette</p> <p>Hachis Parmentier Parmentier au canard</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Mirabelles sirop Crumble aux pommes</p>	<p>Salade de choux emmental Tomates au basilic</p> <p>Veau marengo Chili VG</p> <p>Frites Pommes dauphines</p> <p>Fromage</p> <p>Île flottante Crème caramel beurre salé</p>	<p>Croque-monsieur Œuf mayonnaise</p> <p>Filet de poisson frais Langue de bœuf</p> <p>Brocolis Endives braisées</p> <p>Fromage blanc spéculoos Semoule au lait</p> <p>Fruits de saison</p>

Desserts sucrés
Produits laitiers
Féculents
Plat protidique, Végétarien
 Légumes et fruits crus
 Légumes et fruits cuits

origine des viandes : FRANCE
 fruits frais présentés à tous les repas
 menus sous réserve de variation fonction des approvisionnements