

LUNDI 14/10

Pains bio

- Potage de courge au curry
- Salade de lentilles corail à la grecque
- Betteraves aux pommes
- Estouffade de bœuf au fenouil
- Aiguillettes de poulet au poivre de Sichuan
- Tortis bio aux pignons de pin
- Duo carotte et persil racine
- Saint Paulin bio
- Yaourt nature bio et sucre
- Sainte Maure aop
- Vache qui rit bio
- Fruits de saison
- Cheesecake aux mandarines
- Tiramisu pistache

MARDI 15/10

Pains bio

- Salade coleslaw aux choux de Bruxelles
- Salade de mâche à la mangue et jambon sec
- Salade de petit épeautre
- Filet de langue sauce salicorne
- Crevettes sautées ail et citron vert
- Risotto à l'encre de seiche
- Purée de potiron
- Yaourt nature bio et sucre
- Chanteneige bio
- Yaourt nature bio et sucre
- Babybel bio
- Camembert bio
- Fruits de saison
- Tarte aux noix
- Nougat de Tours

MERCREDI 16/10

Pains bio

- Salade camarguaise
- Salade de pâtes au fromage
- Croustillant cheddar
- Tarte au Maroilles
- Ratatouille niçoise
- Haricots verts bio
- Yaourt nature bio et sucre
- Beaufort aop
- Fruits de saison
- Pot de glace "ferme de la gautraie"
- Maxi cookie

JEUDI 17/10

Pains au maïs

- Rillettes sardine pois chiche
- Avocat au crabe
- Rôti de porc roi rose au cidre
- Axoa de veau bio
- Gratin de pomme de terre saveur truffe
- Poêlée quatre légumes
- Saint Nectaire aop
- Yaourt nature bio et sucre
- Saint Moret bio
- Tomme bio
- Fruits de saison
- Crumble aux graines
- Panna cotta praline
- Raisin blanc

VENDREDI 18/10

Pains bio

- Salade fromagère
- Radis noir en rémoulade
- Cheeseburger
- Filet de truite aux amandes
- Pommes noisettes
- Poêlée brocolis-champignons
- Yaourt nature bio et sucre
- Vache qui rit bio
- Gouda bio
- Compote de pommes
- Fruits de saison
- Liégeois chocolat bio



Bio



Fait Maison



Arachides



Crustacés



Poissons



Œufs



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



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

ORIGINE DES VIANDES

Volaille : France

Bœuf, veau et porc : France

Agneau : Royaume uni

LUNDI 14/10

Pains bio

Salade jurassienne

Saucisse de Francfort

Filet de limande sauce citronnée

Purée mousseline

Chou fleur sauté

Saint Paulin bio

Fruits de saison

Île flottante

MARDI 15/10

Pains bio

Salade de cervelas

Émincé de poulet au paprika

Brocolis bio

Carottes Vichy

Emmental bio

Fruits de saison

Biscuits

MERCREDI 16/10

Pains bio

Macédoine mayonnaise

Jambon braisé sauce Madère

Flétan à la provençale

Coquillettes au beurre bio

Brunoise de légumes

Fruits de saison

Compote pomme-fraise

JEUDI 17/10

Pains au maïs

Concombres à la crème

Tajine d'agneau aux fruits secs

Brochette de dinde sauce bigarade

Semoule couscous aux épices

Tartare aux noix

Fruits de saison

Crème dessert pistache

VENDREDI 18/10

Menu conseillé

Bio

Fait Maison

Arachides

Crustacés

Poissons

Œufs

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

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

ORIGINE DES VIANDES

Volaille : France

Bœuf, veau et porc : France

Agneau : Royaume uni