

Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes ou Brocolis sauce vinaigrette 	Crudités de saison et chanteneige bio (concombres, carottes, tomates)  	Tomates ou concombres en salade sauce vinaigrette 	Feuilleté au comté
Cuisse de poulet grillée 	Paupiette de veau sauce cucuma 	Tortellinis aux trois fromages 	Thon à la provençale 
Wedges de pommes de terre au paprika	Purée de légumes de saison (brocolis, carottes, Haricots) 		Gratin de courge 
Yaourt aux fruits	Gouda bio 	Fromage frais bio nature 	Babybel 
Pomme ou Poire 	Eclair chocolat ou vanille	Compote de pomme	Salade de fruits fraîche 
Présence d'allergènes : Sulfites, moutarde, soja, œufs,	Présence d'allergènes : soja, fruits à coques, α-galactose,	Présence d'allergènes : moutarde, sulfites,	Présence d'allergènes : œufs, poissons et dérivés, soja, fruits à coques

Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Rosette ou Mousse de foie 	Laitue ou feuilles de chênes sauce vinaigrette à l'orange 	Pois chiches ou lentilles en salade sauce vinaigrette  	Salade iceberg, tomates cerises sauce Caesar 
Rôti de porc bio  	Couscous aux légumes et boulettes végétales 	Bœuf bourguignon 	Moules bio marinières 
Haricots verts bio persillés 		Carottes Vichy 	Riz bio de camargue 
Saint Paulin bio 	Fromage blanc à la vanille 	Emmental bio 	Yaourt aux fruits bio 
Raisin ou Kaki 	Ananas 	Fondant bio chocolat 	Pomme au four 
Présence d'allergènes : sulfites, α-galactose, fruits à coques	Présence d'allergènes : sulfites, moutarde, soja,	Présence d'allergènes : sulfites, soja, lentilles, α-galactose,	Présence d'allergènes : mollusques, sulfites, moutarde, soja



Viande bovine Française



Volaille Française



Pêche durable



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée/



viande de porc française



Produit issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée



Élaboré sur place



Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 16 au 20 Octobre 2023 « Semaine du goût »

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Houmous avec bâtonnets de carottes 	Velouté de courge et champignons 	Choux rouge ou Betteraves bio sauce au vinaigre balsamique 	Salade de mâche et tapenade 
Sauté de dinde au curry 	Raviolis aux épinards et ricotta bio 	Carbonnade de veau 	Parmentier de Brandade de morue 
Gratin de Butternut 		Purée de vitelotte 	
Mimolette	Emmental bio 	Yaourt à la myrtille ou crème de marron 	Fromage de chèvre bio 
Clémentine 	Mousse au chocolat	Raisin noir 	Compote de pomme maison bio 
Présence d'allergènes : sulfites, soja,	Présence d'allergènes : sulfites, moutarde, soja	Présence d'allergènes : moutarde, sulfites, lentilles, α-galactose,	Présence d'allergènes : poissons et dérivés, moutarde

Semaine du 23 au 27 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
			