



les plats en bleu, sont « faits maison »

Menus du mois d'octobre



* « produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles »

LUNDI

Allergène

Semaine	Macédoine de légumes	3
	Hachis parmentier ou Parmentier de poisson	7-11 7-4-11
Du 19 au	Salade	10-11
23 oct	Poire	
ALSH		

MARDI

Allergène

Salade iceberg	10-11
Normandin de veau ou	1
Filet meunière	4
Sauce moutarde	7-10-1-11
Riz	
Carottes Vichy	7
Petits suisses aux fruits	7

MERCREDI

Allergène

Tarte aux poireaux	1-3-7
Steak haché de volaille	
Ou boulettes végé	1
Sauce champignons	1-7
Gratin de pommes de terre et brocolis	1-7
Raisin	

JEUDI

Allergène

« Bon pour la planète »

Céleri rémoulade	9-3-11
Pâtes aux légumes et mozzarella	1-7-9-11
Crème dessert aux Chocolat	7

VENDREDI

Allergène

Velouté de patate douce Et carotte	7
Cœur de merlu sauce au citron	4-7-1-11
Bouलगour	1
Ratatouille	1-9
Mimolette	7
Clémentines	

Semaine	Feuilleté au fromage	1-3-7
	Œuf Mornay	1-3-7
du 26 au	Pommes de terre	
30 oct	Epinards	1-7
ALSH	Yaourt brassé aux fruits	7

Chou-fleur sauce cocktail	3
Rôti de porc ou	
Cubes de poissons	4
Sauce aigre-douce	1-7
Gnocchis	1
Banane	

« Bon pour la planète »

Chili végétarien	1
Riz	
Edam Bio*	7
Liégeois au chocolat	7

Sauté de bœuf forestier	1-7
Ou omelette	3
Frites	
Salade	10-11
Compote	

Potage Halloween	7
Cubes de colin aux 3	1-4
Céréales	
Blé	1
Piperade	
Gélifié à la vanille	7

Liste des allergènes : 1 : Gluten ,2 : Crustacés , 3: Œufs , 4 : Poissons , 5 : Arachides , 6: Soja , 7 : Lait , 8: Fruits à coques , 9: Céleri ,10 : Moutarde ,11:Anhydride sulfureuxet sulfiteS ,13 : Lupin, 14: Mollusques