

MENU OCTOBRE 2022

Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même.

L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production et des livraisons.

Lundi 29

Salade russe* 

Emincé de porc aux poivres

PDT sautées/Brocolis

Mousse chocolat

Mardi 30 (végétarien)

Tarte aux fromages

Parmentier végétarien Maison

Salade verte Bio 

Yaourt fermier local 

Mercredi 01

Salade  composée Mozza

Escalope de volaille à la crème et ciboulette*

Frites Butternut Bio 

Glace

Jeudi 02

Velouté potiron 

Pâtes Bio  aux saumons

Compote Bio 

Vendredi 03

Céleri dés de fromage Bio 

Steak haché bio* 

Purée* Bio 

Fruit Bio 

Lundi 06

Velouté de Lentille Corail 

Sot l'y laisse sauce forestière

Pâtes Bio 

Râpé fromages

Cocktail de fruits 

Mardi 07 (végétarien)

Œuf dur mimosa* 

Frites Bio Salade verte Bio 

Nuggets végétal

Crème dessert chocolat 

Mercredi 08

Salade Grecque

Moussaka*

Fromage 

Jeudi 09 Le Menu Des Enfants

Crêpe Fromage

Penne Bio  à la carbonara

Éclair Vanille

Vendredi 10

Velouté de légumes* bio 

Sauté de porc à la dijonnaise*

PDT Bio* 

Soupe de fruit* 

Lundi 13

Entrée chaude

Poisson du jour

Gratin de courgettes et tomates 

Fruit Bio 

Mardi 14

Coleslaw Bio 

Blanquette de Dinde

Pâtes Bio 

Pâtisserie Maison*

Mercredi 15

Repas végétarien

Salade composée Bio 

Lasagnes Maison*

Salade verte 

Pomme Bio au four* 

Jeudi 16

Salade du jardinier Bio 

Poisson à la crème de maroilles*

Riz Bio 

Salade de fruits* 

Vendredi 17 (MENU DIABOLIQUE)

Soupe Magique* 

Émincé de volaille Fantomatique*

Pâtes Chauves-souris*

Dessert Ensorcelé* 

Légende :

Local

Viande, poisson, œuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers

* FAIT MAISON

