



Menus du mois d'octobre 2022



3 au 7 octobre 2022

10 au 14 octobre 2021

17 au 21 octobre 2021

24 au 28 octobre 2021


31 octobre au 4 novembre

Semaine du Goût



Lundi



Concombre féta 
Cordon Bleu
Coquillettes à la tomate
Fromage


Hamburger
Ketchup maison
Frites
Sunday

Salade verte 
Poisson pané
au citron
Haricots plats
Compote de fruits

Mardi

Taboulé 
Poisson
Tian de légumes
Crème dessert 

 [VÉGÉTARIEN] 
Tomate mozzarella
Tagliatelles
Carbonara
Panna cotta 



Cruditées composées
Roti de porc
sauce soubise
Purée de brocoli
et pomme de terre
Yaourt nature

Mercredi

Jeudi



Salade composée 
Chili sin-carne
Riz
Pâtisserie Maison





Salade Marocaine
Tagine de légumes
aux épices 
Orange à la cannelle

[VÉGÉTARIEN] 
Salade de tomates/olives
Penne rigate primavera
Fromage
Crumble 


Vendredi

[VÉGÉTARIEN]  
Betteraves rouges
Boulettes d'agneau
Spaghetti
Fruit de saison


Salade composée
Curry d'oeufs 
aux cacahuètes
Riz
Yaourt Indien

Salade de 
pommes de terre
Pilon de poulet 
sauce moutarde
Brocolis au beurre 
Yaourt

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

Dessert cuisiné par le chef 

Produit régional 

Produit Bio 

Produit de saison 