



LE MENU DE LA SEMAINE



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI 19
Oct

MARDI 20
Oct

MERCREDI 21
Oct

JEUDI 22
Oct

VENDREDI 23
Oct

DÉJEUNER

Taboulé

Chou rouge vinaigrette

Céleri rémoulade

Cake maïs fromage

Carottes râpées au citron

Flan de légumes



Rôti de bœuf



Omelette au fromage



Filet de hoki pané au citron



Sauté de porc



Sauté de volaille sauce curry

Coquillettes



Carottes saveur orientale

Purée de pommes de terre

Potiron rôti

Riz

Fromage blanc nature

Brie Bio



Gouda

Emmental

Vache qui rit Bio



Raisin blanc

Compote de pommes

Moelleux à la vanille



Mousse chocolat au lait

Poire Bio



GOUTER

Fraidou

Mimolette

Petit moulé

Carré

Sirop pour goûter

Straciatella

Moelleux aux
pommes et Spéculoos

Crêpe fruits rouges

Galette Saint-Michel

Yaourt nature sucré

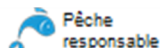
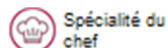
Jus de raisin

Jus d'ananas

Jus de pommes

Jus multi-fruits

Cake à la noix de coco



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.