

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale, certaines cuissons sont basses températures

Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 35% bio. Pain bio tous les jours

## Menus du 30 septembre au 25 octobre 2024



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

### Semaine du 30 septembre au 04 octobre

	Lundi 30 Végétarien	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
	Toast de chèvre chaud au miel	Céleri râpé	Wrap (fromage frais, poivrons, œufs)	Tomates au basilic	Mousse de foie Cornichons
	Moussaka maison	Petit salé	Sauté de poulet	Escalope viennoise	Seiche à l'armoricaine
	Salade verte	Lentilles	Salsifis à l'ail et au persil	Petits pois carottes	Pommes anglaises
		Tomme de Savoie			Coulommiers
	Fruit de saison	Compote	Ile flottante	Yaourt fermier	Fruit de saison
Goûters	Céréales Lait	Pain fromage	Banane Chocolat	Crème renversée Biscuit	Gâteau maison

### Semaine du 07 au 11 octobre

	Lundi 07	Mardi 08 Végétarien	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
	Salade coleslaw	Salade piémontaise	Terrine de campagne	Œufs mimosas	Salade nordique (pommes de terre, pommes, oignons, harengs)
	Rôti de bœuf sauce forestière	Omelette au fromage	Fish and chips	Sauté de volaille au miel	Curry de porc
	Farfalles	Salade verte		Poêlée de légumes (panais, carottes, haricots verts)	Epinards à la crème
	Saint Paulin		Cantal		
	Fruit de saison	Gâteau maison	Mousse à la mangue	Fruit de saison	Fromage blanc aux spéculoos
	Salade de fruits Biscuit	Crème chocolat Biscuit	Compote Biscuit	Pain Confiture	Gâteau maison

### Semaine du 14 au 18 octobre "SEMAINE DES SAVEURS"

	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18 Repas à l'envers
	Mâche aux noix et Munster	Salade Bretonne (crevettes, mâche, choux fleurs, artichauts)	Salade Auvergnate (salade, jambon, cantal)	Vol aux vents de fruits de mer	Endives au lard fumé
	Lapin aux pruneaux	Galette de Sarazin (jambon de poulet, œuf, emmental)	Aligot à l'ancienne	Farcie Poitevin	Filet de Merlu à la Normande
	Blettes braisées	Salade verte		Salade verte	Ecrasé de pommes de terre et panais
				Tartine de Chabichou	Ossau Iraty
	Cake poires et bleu	Crêpe au chocolat	Pompe aux pommes Auvergnates	Broyé du Poitou	Tiramisu à l'abricot
Goûters	Entremet praliné Biscuit	Gâteau maison	Pain perdu Fruit	Beignet au chocolat	Pain Fromage

### Semaine du 21 au 25 octobre

	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25 Végétarien
	Endives aux noix	Potage de légumes	Salade Arlequin (Maïs, betteraves, batavia)	Duo de saucissons micro-beurre	Panzanella
	Spaghettis bolognaises	Poulet coco	Boulettes de veau à la tomate	Poisson de la criée en papillote	Gratin de pâtes au butternut et comté
		Courgettes sautées à l'ail	Semoule	Risotto aux carottes	Salade verte
	Tomme de Pyrénées		Pont l'Evêque		
	Fruit de saison	Banane au chocolat	Compote pommes / fraises	Yaourt Sucré	Poires aux amandes effilées
	Fromage blanc Biscuit	Pain Pâte à tartiner	Gâteau maison	Compote Biscuit	Gaufre au sucre



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MS