

Crudité, cuitité

Féculent, légume sec, céréale

Protéine

Produit laitier

BIO Produits issus de l'Agriculture Biologique

MENUS - MOIS D'OCTOBRE 2021

Sous réserve de modifications



Lundi 27	Allergènes	Mardi 28	Allergènes	Jeudi 30	Allergènes	Vendredi 1	Allergènes
Maquereaux à la tomate Pilon Tennessee Courgettes Montebourg Fruit BIO	P CO L L	Betteraves / maïs Sauté d'agneau Pâtes Kiri Fruit BIO	M L L L	Tomates Steak soja au citron Épinards St Félicien BIO Gâteau maison	M CSD L L COL	Concombre Ragoût de veau Pommes de terre / Carottes Yaourt aromatisé Compote BIO	M L L L
Lundi 4	Allergènes	Mardi 5	Allergènes	Jeudi 7	Allergènes	Vendredi 8	Allergènes
Chou-fleur cru mayonnaise Poulet Basquaise Poêlée de légumes Chanteneige BIO Gâteau maison	MOD L L L COL	Potage de légumes Colin en sauce Blé Coulommiers Fruit Pain BIO	P L L C	Surimi mayonnaise Boeuf braisé Carottes Epoisse Fruit BIO	PMOD L L L	Salade verte Wok végétarien aux légumes Nouilles chinoises Yaourt à la grecque BIO Pêche melba	M L L L
Lundi 11	Allergènes	Mardi 12	Allergènes	Jeudi 14	Allergènes	Vendredi 15	Allergènes
Semaine du goût Endives BIO à l'huile de noix Porc au Paprika Haricots verts Tiramisu aux spéculos et biscuits	FM L L L	Epices et Aromates Terrine de légumes mayonnaise au curry Boulettes Thaï végétariennes Riz BIO à l'ail et tomate Roulé au gorgonzola Fruit	ODB SC LC	Semaine du goût Taboulé à la menthe et raisins secs Poisson au lait de coco et basilic Thaï Poêlée de légumes asiatiques Samos Fruit BIO	P L L	Epices et Aromates Carottes / soja vinaigrette à l'huile de sésame Volaille BIO aux épices du soleil Semoule au cumin et petits légumes Petit suisse sucré Poire belle Hélène Chantilly à la cannelle	SMG L L L
Lundi 18	Allergènes	Mardi 19	Allergènes	Jeudi 21	Allergènes	Vendredi 22	Allergènes
Velouté de courge Rosbeef Frites Comté Fruit BIO	L L	Salade verte Wings Ratatouille BIO Fromage frais au coulis Cookies Pain BIO	M L CO C	Concombre BIO Lasagne végétale Cantal Pêche melba	M LOCS L L	Croque fromager Maison Poisson bordelaise Brocolis BIO Etorki Fruit	CL PC L L

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

A = Arachides

D = Anhydride sulfureux

G = Sésame

L = Lait/produit laitier

P = Poissons

B = Céleri

E = Mollusques

H = Crustacés

M = Moutarde

S = Soja

C = Gluten

F = Fruit à coque

I = Lupin

O = Œufs

* Les viandes de bœuf ou de veau sont d'origine française