



Semaine du 25 au 29 Octobre 2021

Lundi

Dés de poisson
sauce niçoise
(sauce à base de tomate,
poivrons, olives)

Coquillettes et
emmental râpé 

Camembert

Fruit frais 

Goûter :

Spéculos
Yaourt nature et sucre
Jus de pommes

Mardi

Velouté Dubarry 

Boulettes de bœuf
sauce tomate
Haricots beurre
persillés

Yaourt vanille 

Goûter :

Pain
Chanteneige
Fruit frais

Mercredi

Salade coleslaw

Escalope de porc
sauce chasseur
(sauce à base de tomate,
champignons, oignons)
**escalope de dinde*

Riz BIO à l'indienne 

Munster AOP
Fruit 


Goûter :


Céréales
Lait
Compote de pommes

Jeudi

Carottes bâtonnets
et mimolette sauce
crème ciboulette

Rôti de bœuf
charolais au jus

Purée de courge
butternut 


Crème dessert
chocolat 

Goûter :

Beignet chochoisettes
Orange 

Vendredi




Salade verte  et
maïs vinaigrette

Pané du fromager
Epinards béchamel

Banane 

Goûter :

Pain
Coulommiers
Fruit frais

La viande bovine est issue d'animaux nés, élevés et abattus en France.
Toutes nos viandes sont d'origine France, le veau et la volaille sont Label Rouge. 



Menu végétarien



Légumes frais bruts travaillés sur la cuisine



Dessert du chef



Menu plaisir