



## Semaine du 18 au 22 Octobre 2021

### Lundi



**Betteraves** **vinaigrette**

**Penne**   
sauce lentilles corail  
ratatouille

Tartare  
Flan vanille nappé  
caramel

**Goûter :**

Lait  
Céréales  
Fruits frais

### Mardi

Salade de mâche au  
gorgonzola AOP

Steak haché de veau  
sauce tomate

**Purée de haricots**  
verts

**Fruit**

**Goûter :**

Pain  
Coulommiers  
Compote de pomme

### Mercredi

Courgettes râpées à  
la ciboulette

Pilons de poulet VF  
sauce basquaise

**Riz aux petits**  
légumes

**Yaourt** vanille

**Goûter :**

Pain  
Emmental  
Fruits frais

### Jeudi

AB: Mini épis de maïs  
Saucisson à l'ail et  
cornichon  
*\*pâté de volaille*

Quenelles sauce  
tomate   
**Gratin de chou fleur**

**Banane** sauce  
chocolat du chef

**F**

**Goûter :**

Confiture d'abricot  
Petit fromage frais sucré

### Vendredi

**Potage de légumes**

Pain de poisson du  
chef et sauce  
tomate

Riz

**Tomme de pays**

Fruit frais

**Goûter :**

Madeleine  
Yaourt aromatisé  
Jus de pomme

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