

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menus du 30 Septembre au 08 Novembre 2024

Lundi 30 /09/24

Pâté de foie
Poulet au curry VF 7,10,
Haricots verts 3,4,7,9,10
Fromage 7
Fruit

Mardi 01/10/24

Salade verte aux croûtons 10
Rizotto aux champignons et cantal 7
Mousse à la framboise 7



Jeudi 03/10/24

Carottes râpées 10
Filet de lieu sauce beurre blanc AT
2,4,7
Semoule 7
Fromage 7
Ananas au sirop 12

Vendredi 04/10/24

Salade de pépinettes et tomates 10
Bœuf mironton VF 1,12
Salsifis 7
Flan pâtissier 1,7

Lundi 07/10/24

Salade Alaska 7,10
Sauté de porc au basilic VF 3,6,7,9,10
Carottes 7
Fromage 7
Fruit



Mardi 08/10/24

Betteraves râpées 7,10
Haché de veau VF 3,6,7,9,10
Purée 7
Yaourt nature 7
Crème de marrons

Jeudi 10/10/24

Maquereau à la tomate 4
Dos de colin sauce agrumes AT
1,3,4,6,7,9,10,14
Brocolis 7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 11/10/24

Velouté de poireaux 7
Feuilleté au fromage 1,7
Salade de fruits

Lundi 14/10/24

Chou blanc vinaigrette 10
Croziflette 1,7
Compote

Mardi 15/10/24

Velouté de légumes 7
Rôti de bœuf VF
Frites 7
Fromage 7
Fruit



Jeudi 17/10/24

Tomates vinaigrette 10
Saucisses de Francfort VF
Choucroute et pommes de terre
Crème praliné 7,8

Vendredi 18/10/24

Taboulé
Poisson meunière AT 4
Épinards en béchamel 1,7
Fromage 7
Fruit

Lundi 04/11/24

Velouté de tomates à la vache qui rit 7
Dos de lieu AT 1,7
Chou-fleur 7
Fruit

Mardi 05/11/24

Salade verte 10
Lasagnes tomate et fromage 1,7
Fromage blanc 7
Confiture

Jeudi 07/11/24

Œuf mayonnaise 3,10
Sauté de porc à la moutarde VF
3,6,7,9,10
Chou braisé 7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 08/11/24

Pamplemousse
Bœuf bourguignon VF 1,12
Pâtes 1,7
Yaourt au citron 7

Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifiés suivant les approvisionnements du marché.

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT.

Les menus sont établis avec la collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel.