


MENUS du 4 au 22 OCTOBRE 2021
SEMAINE DU GOÛT DU 11 AU 15 « Les épices »

<p>Lundi 4 Taboulé Rôti de dinde Haricots verts bio</p> <p>Petit suisse sucré Fruit bio</p> 	<p>Mardi 5 Duo de chou en mayonnaise bio</p> <p>Filet de merlu sauce aurore Riz</p> <p>Emmental à la coupe Flan vanille</p>	<p>Mercredi 6 Menu végétarien</p> <p>Salade de blé et lentilles Quenelles sauce tomate bio</p> <p>Courgettes bio</p> <p>Fromage et fruit bio</p> 	<p>Jeudi 7 Rosette</p> <p>Lasagnes à la Bolognaise</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote bio</p>	<p>Vendredi 8 Tomates bio Omelette bio Carottes bio</p> <p>Fromage à la coupe Gâteau à la noix de coco maison</p> 
<p>Lundi 11 Tapenade sur toast Poulet à la vanille Riz aux petits légumes Gouda Pomme cuite à la cannelle bio</p> 	<p>Mardi 12 Menu végétarien</p> <p>Carottes râpées à l'orange bio Tajine de pois chiches aux potirons Pain d'épices Ramequin fromage blanc sucré</p> 	<p>Mercredi 13 Salade de tomates, petits pois et fèves au cumin bio Hachis parmentier de bœuf À la patates douces et paprika Pont l'évêque à la coupe Fruit bio</p> 	<p>Jeudi 14 Salade de maïs et betteraves bio Bœuf au curry rouge noix de coco Haricots verts persillés bio Yaourt sucré Gâteau à la fève de Tonka maison</p> 	<p>Vendredi 15 Salade verte bio curcuma Mitoné de la mer sauce safranée Spaghettis Coulommiers à la coupe Crème renversée</p> 
<p>Lundi 18 Menu végétarien Salade de blé Parisienne</p> <p>Œufs durs bio Mouliné d'épinards et croûtons bio</p> <p>Fromage à la coupe Fruit bio</p>	<p>Mardi 19 Concombres vinaigrette bio Saucisse de Toulouse Lentilles Camembert à la coupe Fruit bio</p> 	<p>Mercredi 20 Salade de boulgour aux légumes Poulet rôti Courgettes bio à la crème Petit moulé nature Compote bio</p>	<p>Jeudi 21 Coleslaw mayonnaise bio Emincé de veau Basquaise Pommes noisette Bûche de chèvre à la coupe Mousse au chocolat</p> 	<p>Vendredi 22 Cake à l'emmental maison Poisson pané et citron Purée de potirons bio Fromage Fruit bio</p>