



Menus du 30 septembre au 18 octobre 2024

	Du 30 septembre au 4 octobre	qualité	Du 7 au 11 octobre	qualité		Du 14 au 18 octobre	qualité
LUNDI	Mijoté de dinde à la crème Carottes rôties Camembert Gâteau Basque	 	Repas BIO Iceberg aux croutons Longe de porc rôtie Lentilles cuisinées Fromage blanc au coulis	 	L'EUROPE	L'Italie Soupe Minestrone Pennes Sauce Napolitaine Crème au citron	
	Repas BIO Bœuf Goulasch Coquillettes Emmental Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza aux fromages Salade verte Fruit frais de saison	 		L'Allemagne Salade de chou au fromage Flammenkuche Salade verte Chausson aux pommes	
	Poisson du jour aux herbes Riz aux légumes Brie Fruit frais de saison	 	Paleron braisé Purée de pommes de terre Saint Nectaire Fruit frais de saison	 		L'Espagne Arroz con pollo (Riz cuisiné aux épices et poulet) Petit-suisse Fruit frais de saison	
	Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari de pois-chiches Semoule Yaourt à la fraise	 	Potage de légumes Poisson du jour au curry Gratin de choux-fleurs Entremets chocolat	 		Le Portugal Bouillon au chorizo Caldeirade (ragoût de poisson et ses légumes) Flan Pâtissier	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

