

Menu octobre 2020

Lundi
19/10/2020

Mardi
20/10/2020

Mercredi
21/10/2020

Jeudi
22/10/2020

Vendredi
23/10/2020

ENTRÉES

Betteraves
Pas d'allergènes

Salade verte aux croutons
Gluten

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Carottes râpées
Pas d'allergènes

Céleri râpé à l'indienne
Céleri, Lait, Moutarde

PLATS

Cordon bleu
Gluten, Lait, Soja

Fricassée de thon sauce armoricaine
Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites

Cuisse de poulet aux herbes de provence
Pas d'allergènes

Sauté de boeuf stroganoff
Gluten

Raviolis chevre sauce creme
Céleri, Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Z pavé du fromager
Oeufs, Gluten, Lait

Saucisse de toulouse
Pas d'allergènes

Portions de filets de merlu sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Tarte aux 3 fromages
Oeufs, Gluten, Lait

Raviolis sauce italienne
Céleri, Oeufs, Gluten

GARNITURES

Boulgour aux petits legumes
Gluten

Riz
Pas d'allergènes

Jardiniere de legumes
Céleri

Pommes vapeur
Céleri

PRODUITS LAITIERS

Gouda
Lait

Tomme blanche
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Fondu carre
Lait

Petit moule
Lait

DESSERTS

Flan saveur vanille nappé au caramel
Lait

Barre bretonne et crème anglaise
Oeufs, Gluten, Lait


Fruit
Pas d'allergènes

Mousse au chocolat au lait
Lait

Beignet framboise
Oeufs, Gluten

Menu octobre 2020

Lundi
26/10/2020

Chou rouge 
Pas d'allergènes

Mardi
27/10/2020

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Saucisson ail et cornichon
Pas d'allergènes

Mercredi
28/10/2020

Potage de légume
Pas d'allergènes

Jeudi
29/10/2020

Macédoine à la russe
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Vendredi
30/10/2020

Salade d'endives aux croutons
Gluten

ENTRÉES

PLATS

Omelette aux champignons
Oeufs, Lait

Poisson meunière et citron
Poissons, Gluten, Lait

Pizza aux poivrons et mozzarella
Gluten, Lait

Beignet de poisson et citron
Poissons, Gluten, Lait, Soja

Portions de filets de merlu sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Sauté de dinde esterel
Pas d'allergènes

Boles de picolat
Gluten, Soja

Steak haché de boeuf sauce miroton
Gluten, Sulfites

GARNITURES

Semoule
Gluten

Purée de brocolis
Céleri, Lait

Salade verte
Pas d'allergènes

Carottes  béchamel
Gluten, Lait

Haricots verts persilles
Céleri

Coquillettes
Gluten

Pomme vapeur  
Céleri

PRODUITS LAITIERS

Camembert
Lait

Petit fromage frais sucré lait entier
Lait

Coulommiers
Lait

Montcadi croûte noire
Lait

Petit cotentin
Lait

DESSERTS

Crème dessert vanille
Lait

Fruit  
Pas d'allergènes

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes

Cake nature
Oeufs, Gluten, Lait

Purée de pomme 
Pas d'allergènes