

Octobre

LUNDI 05

Végétarien

Samousa de légumes
Boulette panées
Riz
Fromage
Poire

MARDI 06

Taboulé

Filet de colin
sauce citron

Haricots verts

Fromage blanc
sucré

MERCREDI 07

Salade de
tomate

Steak de veau

Pâtes

Yaourt de la
ferme

JEUDI 08

Concombre à
la crème

Boeuf
bourguignon

Pomme de
terre rôtie

Fromage

Clémentine

VENDREDI 09

Terrine de
légumes

Emincé de
poulet

Purée de
céleri

Gâteau aux
pommes

LUNDI 12

Macédoine

Hachis
Parmentier

Salade

Compote
pomme banane

MARDI 13

Végétarien

Carottes râpées

Haché végétal

Quinoa

Fromage

Riz au lait

MERCREDI 14

Velouté de
légumes

Rôti de porc

Patate douce
rôtie

Pomme

JEUDI 15

Salade de
pomme de
terre

Haut de cuisse
de poulet

Gratin de chou-
fleur

Kiwi

VENDREDI 16

Octobre rose

Betteraves
vinaigrette

Pavé de
saumon

Riz aux petits
légumes

Fromage

Bavarois fruits
rouges

LUNDI 19

Salade de
pâtes

Sauté de porc à
la moutarde

Poêlée de
légumes

Crème dessert
chocolat

MARDI 20

Végétarien

Feuilleté au
fromage

Chili Sin Carne

Riz

Fromage

Kiwi

MERCREDI 21

Pâté de
campagne

Boulettes de
boeuf

Légumes
couscous

Sky et son coulis
de fruits rouge

JEUDI 22

Salade de
riz

Filet de Merlu

Epinaud à
la crème

Far aux
pruneaux

VENDREDI 23

Paté en croute
de Mrs Wealsey

Poulet façon
banquet de
Poudlard

Frites

Gâteau au
chocolat
d'Hagrid

Octobre

LUNDI 26

Bruchetta
Tomate
mozzarella

Pasties
Cournouaille

Carotte Cake

MARDI 27

Pique-Nique

MERCREDI 28

Terrine de
saumon

Cordon bleu 

Petits pois
carottes 

Entremet
vanille 

JEUDI 29

Végétarien

Bouchée
croustillante au
cheddar

Quiche aux
petits légumes

Boulgour 

Tarte au
citron

VENDREDI 30

Salade Toast
de chèvre
chaud 

Spaghetti
bolognaise 

Clémentine



Fait maison



Pêche responsable



Qualité nutritionnelle et
environnementale



Agriculture Biologique



Local



Produit surgelé



Haute Valeur
Environnementale



Label Rouge



Libellés désignant l'origine
française de la viande



Régions Ultra Périphériques



Appellation d'origine
protégée/contrôlée (AOP/AOC)

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des imprévus.

Allergènes

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes.



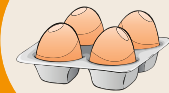
CÉRÉALES
CONTENANT
DU GLUTEN



FRUITS À
COQUES



CRUSTACÉS



ŒUFS



ARACHIDES



POISSONS



SOJA



LAIT



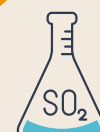
CÉLERI



MOUTARDE



GRAINES DE
SÉSAME



ANHYDRIDE
SULFUREUX
ET SULFITES



LUPIN



MOLLUSQUES