

Légende :**Préparé par nos Chefs****Produit local et/ou régional****BIO****Produits ou ingrédients labellisé****Semaine du 23 au 27 octobre 2023****MIDI****LUNDI 23****BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE****SPAËTZLES****SAUCE FROMAGE**

BRIE EN POINTE (à portionner)

FRUIT DE SAISON

MARDI 24**SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE****FILET DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE VERTE****PUREE DE CAROTTES****EMMENTAL BIO (à portionner)**

TARTE POMME RHUBARBE (à portionner)

MERCREDI 25**COLESLAW VINAIGRETTE PERSILLEE****SAUTE DE PORC* SAUCE AU CURRY****RIZ BIO****EDAM BIO (à portionner)**

CREME DESSERT VANILLE

JEUDI 26**CELERI VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC**

PILONS DE POULET AU THYM

PETITS POIS AU JUS

YAOURT SUCRE

GÂTEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT (à portionner)**VENDREDI 27****VELOUTE DE POTIRON**

HACHIS PARMENTIER

TOMME BLANCHE (à portionner)

FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT*** PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC**

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K), ni soja (S)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Merci de vérifier les étiquettes des produits.