

Menus des vacances de Toussaint 2025

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
OCTOBRE	DU 20 AU 24	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	CÉLERI RAPÉ (local) FACON RÉMOULADE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
		AIGUILLETES DE POULET SAUCE CREME POMMES DE TERRE RISSOLÉS FROMAGE BLANC SUCRÉ	PANÉ DU FROMAGER PETITS POIS SAINT PAULIN (à portionner)	FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH RIZ BIO EDAM BIO (à portionner)	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS TORSADES BUCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner)	SAUCISSE DE STRASBOURG* CHOU À CHOUCROUTE ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT (à portionner)
		FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME BIO PETIT BEURRE DU CHEF (à portionner)
OCTOBRE	DU 27 AU 31	COLESLAW VINAIGRETTE	TARTINADE DE SURIMI	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON, MAÏS ET VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	 CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
		BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE AU CURRY	POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC	HACHIS PARMENTIER DE BOEUF	DOIGTS DE SORCIÈRE EN SAUCE ROUGE (saucisse de porc* et ketchup)
		SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	EMMENTAL (à portionner)	ROSTIES DU FANTÔME (pomme de terre)
		CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	YAOURT BIO SUCRÉ	TOMME BLANCHE (à portionner)	MOUSSE AU CHOCOLAT	MIMOLETTE DE HALLOWEEN (à portionner)
		FRUIT DE SAISON	TARTE À LA FRAMBOISE (à portionner)	RAISIN	COMPOTE DE L'HORREUR (pomme et fruits rouges) (à portionner)	

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"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."

