

Menus du 27 septembre au 1 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade farfalle* ● Sauté de veau ● Poêlée de haricots verts aux champignons ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux poires ● Bœuf massalé ● Boulgour pilaf ● Fromage ● Mousse au chocolat 		<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'échalote ● Gratin de macaronis ● aux légumes* ● Petit suisse aromatisé ● Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Poisson frais meunière ● Pomme vapeur ● Fromage ● Fruit de saison

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

* Tomates, courgettes, poivrons, oignon, ail.

* Carottes oranges, carottes jaunes, celeri rave, beurre.

Menus du 4 au 8 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Ibérique* ● Paëlla ● au poulet ● Tomme Catalane ● Crème catalane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres et crème à l'aneth ● Parmentier de lentilles vertes ● Salade ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Longe de porc rôtie ● Petits pois cuisinés ● Fromage ● Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Filet de poisson frais scc moutarde à l'ancienne ● Blé tendre ● Yaourt sucré ● Fruit de saison

* Courgette râpée, thon, sauce tomate, cornichon, olive noire, huile d'olive.

En route vers l'Espagne!

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont **100% françaises**. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.