

## Menus du 11 au 15 octobre 2021

## Un jour, une recette!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates aux <b>fonds d'artichauts</b> et basilic</li> <li>● <b>Œuf dur</b></li> <li>● à la florentine</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé à l'orientale</li> <li>● <b>Émincé de dinde</b> sauce suprême</li> <li>● Poêlée de carottes au <b>fenouil</b> ail et curcuma</li> <li>● Fromage</li> <li>● <b>Fromage blanc</b> au coulis de fruits rouges</li> </ul>	<p style="text-align: center;">LA SEMAINE DU GOÛT</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chou chinois en salade*</li> <li>● Jambon grillé sauce champignons</li> <li>● Haricots beurre</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● Roulé à la <b>confiture de myrtilles</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Charcuterie, cornichon</li> <li>● Filet de poisson frais à la <b>bisque de homard</b></li> <li>● <b>Torsades</b></li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Chou chinois, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

## Menus du 18 au 22 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Macédoine de légumes</li> <li>● Colombo de <b>porc</b></li> <li>● <b>Riz créole</b></li> <li>● Fromage</li> <li>● Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Betteraves</b> ciboulette</li> <li>● Quiche aux 3 fromages</li> <li>● <b>Salade verte</b></li> <li>● Yaourt aromatisé</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Concombres</b> vinaigrette</li> <li>● Poisson frais sauce dieppoise</li> <li>● Gratin Dauphinois</li> <li>● Fromage</li> <li>● <b>Gâteau d'anniversaire</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lentilles vinaigrette</li> <li>● Sauté d'agneau</li> <li>● <b>Carottes</b> à la crème d'ail</li> <li>● Fromage</li> <li>● Assortiments de desserts</li> </ul>

\* Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette.

### 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 **vian**des entières de **porc**, de **boeuf**, 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.