

## **MENUS DU 10/10 AU 25/11/2022**

<b>SEMAINES</b>				
<u><b>SEMAINE 1</b></u> <b>DU 10/10 AU 14/10/2022</b>	Crêpe au fromage Pavé de saumon Poêlée de légumes bio Fromage Fruit de saison bio	Salade verte bio-fêtas Œufs brouillés au fromage Flan de légumes bio Fromage Cocktail de fruits au sirop	Céleri rémoulade bio Boulettes de bœuf Frites Yaourt Fruit de saison bio	Taboulé bio maison Escalope de poulet bio Endives bio braisées maison/tomates bio à la provençale maison Fromage Fruit de saison bio
<u><b>SEMAINE 2</b></u> <b>DU 17/10 AU 21/10/2022</b>	Macédoine / Salade verte bio Pâtes bolognaise ou carbonara Fromage blanc Salade de fruits frais	Navets râpés bio Navarin d'agneau Flageolets Fromage bio Ananas au sirop	Betteraves bio Paëlla maison Yaourt Fruit de saison bio	Salade de riz bio Poisson pané Poêlée de légumes bio maison Fromage Fruit de saison bio
<u><b>SEMAINE 3</b></u> <b>DU 07/11 AU 11/11/2022</b>	Salade verte bio-maïs Raviolis aux fromages sauce tomate Fromage Fruit de saison bio	Avocat / Pomelos bio Paupiette de veau aux olives Frites Yaourt Compote de poires	Pizza au fromage Gratin de poisson aux fruits de mer Gratin de choux fleurs bio/ choux braisés maison Fromage Fruit de saison bio	<b><u>FERIE</u></b>
<u><b>SEMAINE 4</b></u> <b>DU 15/11 AU 19/11/2022</b>	Salade coleslaw bio Tranche de gigot d'agneau Semoule bio Petits suisses aromatisés Compote de pommes bio	Pâté en croûte Poisson meunière Epinards bio à la crème/ Salsifis Fromage bio Fruits de saison	Salade verte bio croûtons Lasagnes végétarienne maison Yaourt Cocktail de fruits au sirop	Potage de légumes bio maison Veau marengo Carottes bio pois-chiches au cumin Fromage Fruit de saison bio
<u><b>SEMAINE 5</b></u> <b>DU 22/11 AU 26/11/2022</b>	Salade verte (P. locale)- / choux râpés bio Pâtes bio sauce tomate Yaourt Beignet aux pommes	Salade verte (P. locale)- Lentilles Dos de cabillaud Flan de légumes bio maison Fromage Fruit de saison bio Eclair au chocolat	Salade verte (P. locale)- lardons Daube à la Provençale Gnocchis bio Yaourt Abricots au sirop	Velouté de légumes bio maison Emincé de poulet bio sauce cheddar Riz basmati Fromage blanc Fruit bio

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus en cas de problèmes techniques, liés aux marchés, ou selon l'offre locale

Le pain servi quotidiennement provient d'une boulangerie artisanale.

Les crudités, fruits et légumes servis proviennent de culture locale, ou bio, aussi souvent que cela est possible (spécifié sur le menu affiché au self)