



Menu du mois



	Menu du 30 septembre au 4 octobre	Menu du 07 au 11 octobre	Menu du 14 au 18 octobre	Menu du 21 au 25 octobre
LUNDI	Potage au chou fleur. Pain blanc 1 blé. Burger de porc, sauce estragon. 1blé,3,7,9,6,10. Brocoli Pommes rissolées Fruit	Potage fenouil. Pain gris 1 blé. Saucisse de campagne, jus nature. 1blé,3,7,9,6,10 Compote Pommes nature Fruit	Potage céleri branche 9. Pain blanc 1 blé. Couscous de légumes et poulet. 1blé. Semoule de blé. 1 blé,3.	Tomates cerises. Pain gris 1 blé. Escalope de dinde, jus de viande 1blé,7,9,3,6,10. Potée aux poireaux 7. Fruit
MARDI	Potage de navets au curry. Pain blanc 1 blé. Penne au pesto, huile d'olive, dés de tomate. 1blé,7,8,3. Mozzarella. 7. Yaourt entier 7.	Potage persil. Pain gris 1 blé. Ratatouille de dinde (aubergine, courgette, poivrons, tomate) Riz Fromage blanc 7.	Potage aux choux. Pain blanc 1 blé. Omelette fromage et ciboulette 3,7. Duo de laitue Wedges Fruit	Potage aux poireaux. Pain gris 1 blé. Curry de pois chiches et carotte tomate, lait de coco. 1Blé,12. Riz Yaourt entier 7.
MERCREDI	Potage potiron. Pain blanc 1 blé. Quiche aux carottes, poireaux, haricots et feta. 1blé,3,7,6,8,11. Couli de poivrons Fruit	Potage au céleri-rave 9. Pain gris 1 blé. Pané de poulet, sauce champignons. 1blé,7,9,3,6,10. Haricot vert. Wedges. Compote de pommes.	Potage carotte. Goulasch de porc, poivrons et champignons 1blé,7,9,3,6,10. Quinoa Mousse au chocolat 3,6.	Potage potiron - carotte. Pain gris 1 blé. Cordon bleu de dinde, coulis rouge. 1 Blé,7,3,6,9. Butternut rôti Wedges Glace
JEUDI	Potage aux tomates. Pain blanc 1 blé. Gyros de poulet . Chou blanc et carotte rapée 12. Quinoa Riz au lait 7.	Potage aux courgettes. Pain gris 1 blé. Macaroni aux haricots blancs et légumes à la napolitaine. 1blé,3,6,10. Fromage rapé 7. Yaourt entier 7.	Concombre. Pain blanc 1 blé. Spaghetti à la bolognaise de boeuf 1 blé,3,6,7,9,10. Fromage rapé 7. Yaourt entier 7.	Potage aux brocolis. Pain gris 1 blé. Vol-au-vent 1blé,6,7,12 Pommes rissolées Fruit
 VENDREDI	Carotte rapée. Pain blanc 1 blé. Dos de lieu noir, sauce hollandaise 1blé,4,7,3,6,9,10. Courgette Purée 7,1. Fruit	Potage parmentier. Pain gris 1 blé. Filet de colin pané, sauce tartare 1 blé,3,4,10,12 Salade de tomates. Purée 7,1. Fruit	Potage julienne 9. Pain blanc 1 blé. Pangasius gratiné, sauce vierge. 4,7,12. Epinards. Pommes rôties Fruit	Concombre. Pain gris 1 blé. Spirelli complète à la tomate, thon et olive.1blé,4,3. Fromage rapé. 7. Fruit
	Légumes de saison		Journée à thème Halloween	

EET
LEER
LEEF

Informations Allergènes et traces éventuelles

1= gluten, 2 = crustacés, 3 = Oeuf, 4 = poissons, 5 = arachides, 6 = soja, 7 = lactose, 8 = fruits à coque, 9 = céleri, 10 = moutarde, 11 = sésame, 12 = sulfites, 13 = lupin, 14 = mollusques

Les ingrédients des repas peuvent être modifiés dans des circonstances imprévues. Les repas sont préparés dans une cuisine où de nombreux ingrédients sont incorporés.

Ceci ne permet pas d'exclure des traces d'autres allergènes