




SEMAINE DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024




PAR LA RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Salade gourmande au jambon
- Emincé de dinde Napolitaine
- Beignet de salsifis
- Yaourt fermier fraise 

MARDI

- Betterave rouge aux pommes 
- Poisson meunière
- Blé au poivron
- Cantal 
- Pomme 


MERCREDI

- Tarte au fromage
- Riz cantonais végétarien 
- Raisin 

JEUDI

- Tomate mozzarella 
- Sauté de veau au citron 
- Julienne romanesco fusilli semi complètes 
- Fromage blanc fruité

VENDREDI

- Salade de pépinette romaine 
- Sauté de poulet sauce ananas
- Chou fleur au beurre
- Eclair vanille

POUR EN SAVOIR PLUS :

Sauce napolitaine : huile tournesol bio, concentré de tomate, tomate séchée confite, ail, persil.

Sauce citron : oignon bio, jus de citron, farine bio, jus de veau, huile d'olive, ail, thym

Pépinette romaine : pâte en forme de pépin, tomate, mais, échalote, olive noire, persil




SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024



PAR LA RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- ★ Tarte aux légumes anciens
- Filet de hoki sauce oseille
- Haricot vert & haricot beurre 
- Tome noire
- ★ Marmelade pomme cannelle et palmier




MARDI

- Salade gourmande / à la mimolette
- Galette de seitan 
- ★ Purée de potiron touche épicée
- Clémentine 


MERCREDI

- Concombre Ciboulette
- ★ Rôti de dinde sauce miel
- Pomme noisette
- Croclait
- Liégeois chocolat

JEUDI

- ★ Bolognaise basilic au parmesan 
- ★ Conchiglioni semi complète 
- Chanteneige
- Raisin 

VENDREDI

- ★ Tortilla chips & sauce cocktail
- ★ Confit de porc
- ★ Haricot Tarbais à la tomate 
- ★ Donut chocolat

POUR EN SAVOIR PLUS :

Tarte légumes anciens : œuf, farine, crème patate douce, panais, haricot vert, comté, navet, mozzarella, topinambour, échalote, emmental, ail, curry, muscade.

Sauce oseille : lait, crème, farine, beurre, oseille, vin blanc, fumet poisson, échalote, persil, sel, poivre.

Touche épicée : muscade, gingembre.

Sauce bolognaise basilic : égrené bœuf, sauce tomate bio, tomate, oignon bio, basilic, carotte, ail, thym, laurier.

Sauce cocktail : ketchup, mayonnaise.

C'EST LA SEMAINE DU GOÛT !