

## Pour le mois de d'Octobre 2020, Notre Chef de cuisine vous propose :



<b>LUNDI 21/09</b> Salade Mexicaine Cordon bleu Carottes Vichy du Chef Saint Nectaire à la coupe Tarte aux pommes 	<b>MARDI 22/09</b> Rosette / Micro beurre Boulettes de boeuf* Spaghettis Emmental râpé Melon canari 		<b>JEUDI 24/09</b> Taboulé Maison Bio Omelette fines herbes Bio Poêlée villageoise Bio Vache qui rit Bio Yaourt vanille Bio 	<b> VENDREDI 25/09</b> Courgettes râpées Marmite du pêcheur du Chef Riz créole Petit suisse aromatisé Salade de fruits 
<b>LUNDI 28/09</b> Cèleris vinaigrette Paupiette de veau du Chef* Pâtes papillon Fromage râpé Novly au chocolat 	<b>MARDI 29/09</b>  Pizza Roma Nuggets de blé Jeunes carottes au jus St Paulin à la coupe Raisin vert 		<b>JEUDI 1/10</b> Salade Riz/tom./maïs/thon Roti de porc au curry Brocolis persillés Mimolette à croquer Choux à la vanille 	<b> VENDREDI 2/10</b> Œuf / mayonnaise Parmentier de poissons du Chef (Plat complet) Chanteneige Ananas 
<b>LUNDI 5/10</b> Mousse de foie/cornichon Courgette farcie du Chef (Plat complet) + Semoule Mini cabrette Pomme 	<b>MARDI 6/10</b> Salade fraîcheur Saucisses de strasbourg Lentilles au jus Gouda à la coupe Mousse au chocolat 		<b>JEUDI 8/10</b> Carottes râpées Bio Sauté de bœuf mexicain PDT sautées Maison Bio Petit suisse sucré Bio Kiwi Bio 	<b> VENDREDI 9/10</b> Salade Aldente au basilic Fingers de poisson Ratatouille maison Madeleine Yaourt nature sucré 
<b>LUNDI 12/10</b> Taboulé Rôti de dinde aux olives Gratin de potiron du Chef Emmental Pêche au sirop 	<b>MARDI 13/10</b> Menu Américain Salade verte Cheesburger* Potatoes + ketchup Camembert Sundae Glacé  	<b>bon appétit</b> 	<b>JEUDI 15/10</b>  Salade de blé Stick de mozzarella Haricots verts persillés Edam à la coupe Compote de fruits 	<b> VENDREDI 16/10</b> Rosette / micro beurre Bolognaise au thon du Chef Riz Tartar fines herbes Raisin noir 



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
et tous nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers

\* Viandes Bovines d'origine française sauf pour quelques produits reconstitués originaires de la Communauté Européenne - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menus Validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'Pro

Information allergène: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Bonnes vacances  
de Toussaint

