

# Menu du 04 octobre au 29 octobre 2021



<b>Lundi 04/10 menu bio</b> <b>Poireau bio vinaigrette</b> <b>Boulette de volaille bio</b> <b>Pâtes bio semi-complète</b> <b>Compote bio</b>	<b>Lundi 11 menu bio</b> <b>Taboulé bio</b> <b>Steak haché bio</b> <b>Gratin de choux fleurs bio</b> <b>Fromage bio</b> <b>Fruit de saison bio</b>	<b>Lundi 18</b> <b>Betteraves cubes bio</b> <b>Filet de poisson, sauce maison</b> <b>Riz thaï semi-complet</b> <b>Yahourt bio</b>	<b>Lundi 25 menu bio</b> <b>Quiche aux poireaux bio</b> <b>Filet de poisson, sauce maison</b> <b>Aubergines grillées bio</b> <b>Fruit de saison bio</b>
<b>Mardi 05</b> <b>Salade de tomates bio</b> <b>Filet de poisson, sauce maison</b> <b>Courgettes bio</b> <b>Riz au lait bio</b>	<b>Mardi 12 menu bio</b> <b>Salade verte bio</b> <b>Cordon bleu bio</b> <b>Frites bio</b> <b>Compote bio</b>	<b>Mardi 19 menu bio</b> <b>Salade de crozets bio</b> <b>Œuf bio bonne femme</b> <b>Haricots verts bio</b> <b>Panna cotta bio</b>	<b>Mardi 26 menu bio</b> <b>Salade de champignons bio</b> <b>Steak haché bio</b> <b>Frites bio</b> <b>Yahourt bio</b>
<b>Mercredi 06 menu bio</b> <b>Carottes bio râpées</b> <b>Omelette bio</b> <b>Epinards bio a la crème</b> <b>Fruit de saison bio</b>	<b>Mercredi 13 menu bio et végétarien</b> <b>Salade de petits pois bio</b> <b>Mujadarra bio</b> <b>(Riz thaï, pois chiche, épices)</b> <b>Yahourt bio</b>	<b>Mercredi 20 menu bio</b> <b>Salade composée bio</b> <b>Haut de cuisse de poulet bio</b> <b>Pâtes semi-complète bio</b> <b>Fruit de saison bio</b>	<b>Mercredi 27</b> <b>Salade de brocolis bio</b> <b>Filet de poisson, sauce maison</b> <b>Riz thaï semi-complet</b> <b>Compote bio</b>
<b>Jeudi 07 menu bio</b> <b>Salade de pépinettes bio</b> <b>Diot de Savoie bio</b> <b>Haricots verts bio</b> <b>Fromage bio</b> <b>Salade de fruits bio</b>	<b>Jeudi 14 menu bio</b> <b>Concombre bio</b> <b>Quenelles de saumon bio</b> <b>Riz thaï semi-complet</b> <b>Fromage bio</b> <b>Tarte Bourdaloue bio</b>	<b>Jeudi 21 menu bio</b> <b>Salade de maïs bio</b> <b>Boulettes de bœuf bio</b> <b>Légumes a couscous bio</b> <b>Cake caramel bio</b>	<b>Jeudi 28 menu bio et végétarien</b> <b>betterave lanière bio</b> <b>Dahl de lentilles bio</b> <b>Courgettes bio</b> <b>Compote bio</b>
<b>Vendredi 08 menu bio et végétarien</b> <b>Macédoine de légumes bio</b> <b>Cappelletti tofu, épinards bio</b> <b>Fromage bio</b> <b>Fruit de saison bio</b>	<b>Vendredi 15 menu bio</b> <b>Rillettes bio/surimi</b> <b>Tortillas bio</b> <b>Tomates provençale bio</b> <b>Yahourt bio</b>	<b>Vendredi 22 menu bio et végétarien</b> <b>Salade de lentilles bio</b> <b>Petit épeautre bio</b> <b>Choux braisés bio</b> <b>Fromage bio</b> <b>Compotes bio</b>	<b>Vendredi 29 menu bio</b> <b>Céleri rémoulade bio</b> <b>Pilon de poulet bio</b> <b>Purée de pois cassés bio</b> <b>Gâteau de semoule bio</b>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison



Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR  
01.354.055  
CE

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune

Fruits et légumes

Viandes et poisson

Féculents

Laitage

Pâtisseries ou entremets amylicés

## Menu du 04 octobre au 29 octobre 2021

