



Pizza de la semaine : Pizza Bolognaise (sauf Mercredi)

Grillade de la semaine : Saucisses Knack Frites (sauf Mercredi)



✓ = PLAT VEGGIE



Menu du 18 au 24 octobre 2021

DEJEUNER

DINER

Velouté de Carottes

Taboulé aux Raisins Secs & à la Tomate, Betteraves & Maïs, Salade de Pâtes au Pesto & Fêta
Concombre au Fromage Blanc, Céleri Rémoulade, Salade Feuille de Chêne Rouge

Duo de Carottes & Céleri

✓ **Chili Végétarien**

Sauté de Dinde Marengo, Croquette de Poisson, Omelette Bio & Locale
Lentilles Corail au Curcuma, Haricots Verts, Riz Créole

Steak Haché Œuf à Cheval
Haricots Verts, Macaronis
Parmesan & Emmental

Yaourt, Comté, Crème Biscuit Spéculos, Tarte Tropézienne, Cheese Cake, Eclairs Chocolat
Corbeille de Fruits

Tarte aux Pommes
Yaourt Nature Sucré

Potage Patates Douces Carottes & Panais

Macédoine au Thon, Lentilles Verte Bio Vinaigrette, Carottes Râpées à l'Emmental
Champignons au Curry, Salade de Riz au Surimi sauce Andalouse, Salade Batavia

Pâté de Campagne

✓ **Pané Crousti Fromage**

Steak Haché Poêlé, Sauté de Porc aux Petits Oignons Glacés, Ailes de Raie aux Câpres
Purée de Brocolis, Haricots Beurre, Pâtes Coquillettes à l'Emmental ou Parmesan

Croquettes de Poisson
Sauce Tomato Grill
Riz Basmati Créole
Poêlée Légumes
Ratatouille

Yaourt Rouy, Brownies au Chocolat, Tarte Flan, Fromage Blanc Sucré, Compote de Pommes
Corbeille de Fruits

Fromage Rouy
Yaourt Liégeois Chocolat

Potage Crème d'Endives
Salade de Pâtes au Kebab

Potage Carottes

Omelette Nature, Tomate Farcie
Gratin de Fenouil, Haricots Verts, Frites

Jambon Blanc
Gratin de Fenouil, Purée

Yaourt, Reblochon, Crêpes au Sucre
Corbeille de Fruits

Coulommiers
Gaufre de Bruxelles
au Sucre Glace
Œufs Mayonnaise

Potage Soupe à la Carottes & aux Tomates
Quiche au Maroilles, Feuilleté au Fromage, Feuilleté Hot Dog
Quiche à l'Oignons, Salade Feuille de Chêne

Cordon Bleu
Tomate Rôtie
Pâtes Pépinettes

✓ **Spaghettis Bolognaises aux Légumes**

Gigot d'Agneau & Crème d'Ail, Poulet sauce Chasseur, Pavé de Saumon sauce Vin Blanc
Carottes à la Vergeoise, Petits Pois à la Crème & Fines Herbes, Gratin Dauphinois

Saint Albray
Œuf à la Neige

Yaourt, Brie, Tarte au Chocolat, Crème Vanille Bourbon, Donut's au Sucre, Salade de Fruits
Corbeille de Fruits

Potage Crème de Poireaux au Curry

Rosette, Asperges Mimosa sauce Vinaigrette, Salade de Céréales Quinoa
Céleri Rémoulade, Salade de Tomates au Mozzarella et Basilic, Salade Batavia

au Sucre Glace
Poêlée Légumes
Œufs Mayonnaise

✓ **Lasagnes Légumes**

Bœuf Goulasch à la Hongroise, Escalope de Dinde sauce Champignons, Gratin de Poisson
Gratin de Chou-fleur, Poêlée de Légumes Ratatouille, Semoule Couscous Epices du Monde

Menu selon Effectifs

Yaourt, Coulommiers, Glace Barre Mars, Snickers, Sorbet Fraise
Crème Glacée Vanille des îles ou Caramel à la Fleurs,
Corbeille de Fruits

La Provisseure

Monique KISSANY



La Gestionnaire Comptable,

L'Agent Comptable

Suzy DÉCAMPS