

Semaine du 11 au 15 Octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de Soja et Carottes aux coriandres 	Duo Endives Iceberg Sce caramel aux épices 	 	Tomates,concombre miel,épices colombo 	Salade de Pd Terre safran au chorizo
Sauté de Bœuf Sce Chocolat 	Escalope de Poulet Sce aux oignons grelot et baies roses 		Riz Sce Andalouse Végé accompagnée de ces petits légumes 	Filet de Loup Sce aux Agrumes
Riz Camarguais au curcuma Flan de Légumes 	Farfalles Epinard crème et chevre 	 	Gratin de Carottes au coco 	Haricots verts aneth citron Boulgour au curry et petits raisins
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Œufs en Neige Caramel 	Salade de Fruits a la cannelle 	 doux, acide, salé, amer, piquant, astringent	Fromage blanc crème de marron 	Tarte a la Noix de Coco

Plats préférés Légumes Frais Innovation culinaire Recettes développement durable Recettes d'ici et d'ailleurs Fait Maison Viande Fraîche

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 18 au 22 Octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux blanc aux épices paella 	Rosettes cornichons Roulades de Volaille cornichons 		Salade Verte Croutons tomates 	Salade de Pates
Mijoté de Volaille Sce Raisins et cumin 	Boulette de bœuf Sce Tomato 		Pané au Fromage Végé 	Roti de Dinde Froid
Pommes vapeur Courgettes au gingembre	Semoule Haricots beurre et Carottes		Flan de légumes Riz créole Camarguais 	Chips Salade de Tomate
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Yaourt aromatisé aux fruits 	Fruit de saison 		Poires au sirop coulis de chocolat crème chantilly 	Fruit de saison

Plats préférés Légumes Frais Innovation culinaire Recettes développement durable Recettes d'ici et d'ailleurs Fait Maison Viande Fraîche

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine