










Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 3 au 7 octobre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Velouté orange patate douce  (Future 50) 	Concombres vinaigrette	Salade verte Vinaigrette aux herbes 	*** Les pas pareilles*** Tartinable carotte, pois chiche, sésame, menthe 	Carottes râpées
Plat protidique	Cuisse de poulet Au curry	Boulette de mouton sauce tomate	Clafoutis de brocolis pdt et mozzarella 	Sauté de porc * au jus S/P : saute de dinde au jus	Poisson blanc  Pané croustillant et citron
Sa garniture	Carottes persillées	Riz		Purée de courge butternut BIO 	Farfalles
Produits laitiers au choix	Camembert	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature	Petit fromage frais sucré 	Gouda 
Desserts au choix	Fruit au choix	Compote de pommes et abricots	Gaufre liégeoise	Fruit Au choix	Lacté saveur chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable