























# Menus du 11 au 15 octobre

SEMAINE 41

Tous fous du goût Epice et Herbes

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p> Céleri sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalotes)</p>	<p> Betterave vinaigrette au persil</p>	<p> Concombres vinaigrette crème ciboulette</p>	<p> Carottes à la méridionale (épices, safran, mayonnaise, ail, huile olive, basilic)</p>	<p>Tomate Feta AOP</p>
<p> Riz et dahl de lentilles corail (lentilles corail, carottes râpées, oignons, curry, lait de coco, gingembre)</p>	<p>  Poulet rôti sauce mexicaine (oignons, tomates, poivrons, sauce chili, maïs) Purée de patate douce</p>	<p> Pavé de Merlu sauce aneth Poêlée de légumes béarnaise (haricots beurres, brunoise de légumes, ail) Pâtes Tortis</p>	<p> Sauté de porc aux 2 moutardes (moutarde à l'ancienne et dijon)  Brocolis</p>	<p>  Filet de Cabillaud Pommes vapeur</p>
	<p> Omelettes au fromage de patate douce Purée</p>	<p>Poêlée de légumes béarnaise (haricots beurres, brunoise de légumes, ail) </p>	<p>Croustillant au fromage Brocolis</p>	
<p>Petit moulé ail</p>	<p> Fromage blanc BIO</p>	<p>Carré frais</p>	<p> Emmental</p>	<p> Yaourt nature BIO</p>
<p> Crème dessert caramel </p>	<p>Fruit de saison (selon arrivage)</p>	<p> Yaourt Mirabelles (GAEC de SALM) </p>	<p> Fruits de saison aux choix</p>	<p> Moelleux aux pommes cannelles</p>

BIO



AOP/AOC



MSC



Produit Local  
(région Grand Est)



Label rouge



Viande de France



(Pêche durable)

Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Pain :

Artisan Boulanger

VEGETARIEN / POISSON

