









Menu de la semaine

Du 07 au 11 Octobre 2024



	Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Potage			Potage Cendrillon	
Entrée	Tarte aux poireaux	Concombres  et emmental vinaigrette		Céleri  rémoulade
Plat	Émincé de poulet   au jus	Rôti de porc   à l'estragon Variante : Rôti de dinde sauce estragon	Filet de poisson meunière 	Omelette
Garniture	Petits pois	Lentilles 	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Pommes de terre vapeur
Fromage	Tartare ail et fines herbes			Bûche de vache et de chèvre
Dessert	Raisin	Beignet à la pomme	Fromage blanc vanille	Pêches au sirop

 Bio  Local  MSC Pêche Durable

Tous nos menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement.

Les viandes proposées sont françaises, nées, élevées et abattues en France, seule la viande d'agneau peut être européenne.

Allergènes par plat

poisson celeri œuf crustacés lait gluten moutarde anhydride sulfureux arachide soja fruits à coque sésame lupin mollusques

07 octobre 2024

Tarte aux poireaux			×		×	×								
Émincé de poulet au jus					×	×		×						
Petits pois					×									
Tartare ail et fines herbes					×									
Raisin														

08 octobre 2024

Concombres et emmental vinaigrette					×		×	×						
Rôti de porc à l'estragon			×		×	×		×						
Rôti de dinde sauce estragon			×		×	×		×						
Lentilles		×			×									
Beignet à la pomme			×		×	×								

10 octobre 2024

Potage Cendrillon					×									
Filet de poisson meunière	×					×								
Gratin de chou-fleur et pommes de terre					×	×								
Fromage blanc vanille					×									

11 octobre 2024

