

LUNDI 28/10	MARDI 29/10	MERCREDI 30/10	JEUDI 31/10	VENDREDI 1/11- Férié
Carottes râpées Jaunes Quenelle de volaille à l'ancienne <i>Quenelle nature</i> Purée Brie à la coupe Banane	Salade Waldorf Fondant de boeuf sauce tomate <i>Omelette à la tomate</i> Riz créole Petit contentin nature Purée de pêche	Quiche lorraine Emincé de dinde normande <i>Boulettes végétariennes</i> Haricots beurres persillés Camembert Ananas en morceaux	Perles de légumes Nugget's de volaille <i>Tarte aux fromages</i> Côtes de blettes en gratin Mimolette orange Moelleux Halloween	Céleri rémoulade Marmite du pêcheur <i>Crêpe champignons</i> Quinoa aux petits légumes Tartare nature Carré chocolat
LUNDI 4	MARDI 5 menu végétarien	MERCREDI 6	Jeudi 7	VENDREDI 8
Salade iceberg Hachis parmentier <i>Lasagnes saumon</i> Yaourt Ferme de la Marque chocolat Clémentines	Choux chinois Omelette champignons Wok de légumes et nouilles Vache picon Mélange fruits rouges	Salade de tomates Saucisse blanche de volaille <i>Filet colin lieu au bouillon fume</i> Choux fleurs et carottes poelés Yaourt nature Pomme barbe à papa	Concombre a la ciboulette Roti de boeuf au jus <i>Boulettes de pois chiche</i> Soufflé aux Epinards Fromage Ferme Champ ROY Coupelle de fruit des iles	Galentine de volaille aux olives <i>Terrine aux 3 légumes</i> Dos de lieu citron vert <i>Omelette</i> Pommes grenailles Fromage blanc nature Melon vert
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13 menu végétarien	JEUDI 14	VENDREDI 15
Salade feuille de chêne mélangée Sauté de bœuf sauce comtois <i>Filet hoki pané</i> Gratin d'aubergines Tomme blanche à la coupe Mélange de fruits de la passion	Champignons fines herbes Quenelle de veau <i>Escalope Veggie</i> Tomate à la provençale Emmental à la coupe Kiwi	Mousse d'asperges Panier moelleux au gouda Polenta Fromage Ferme Champ ROY Gâteau au yaourt	Coleslaw Cassoulet toulousain <i>Pépité de poisson meunière</i> Mini babybel rouge Pomme	Salade mexicaine Filet de colin d'alaska tomate origan <i>Quenelle vegetarienne</i> Purée de brocolis Produit laitier Crème danette chocolat
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21 menu végétarien	VENDREDI 22
Oeuf dur Steack haché au cheddar <i>Pané fromage</i> Purée de pomme de terre vitelotte Comté à la coupe Compote de fruits	Concombre a la ciboulette Aiguillettes de volaille marengo <i>Tarte au fromage</i> Potiron en crumble Yaourt aux fruits mixés Mandarine	Salade de haricots verts Paupiette de veau moutarde <i>Dos de lieu citron</i> Frites Tomme noire à la coupe Panna cotta framboises	Méli-mélo de raves lasagne légumes pesto <i>Vache qui rit</i> Pomme pink lady	Salade 4 saisons <i>Avocat</i> Pané de cabillaud texane <i>Pané blé emmental épinards</i> Duo de courgettes gratinées Petit cotentin nature Coupelle de fruits
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28 ANIMATION AFRICAINE	VENDREDI 29 menu végétarien
Cœurs de palmier <i>Tomates en salade</i> Boeuf Stroganoff <i>Filet hoki pané</i> Potatoes et légumes poelés Coulommier à la coupe Compote de pomme biscuitée	Macédoine de légumes Cordon bleu <i>Brandade de morue</i> Haricots beurres Buche du pilat Tartelette mandarine - Gâteau d'anniversaire	Salade boulgour à l'orientale Tranche de poisson au beurre blanc <i>Omelette ciboulette</i> Brocolis et champignons aux amandes Tomme noire à la coupe Ile flottante	Salade de thon <i>Avocat</i> Colombo de poulet <i>Escalope veggie</i> Semoule de manioc Yaourt noix de coco Dattes	Chou-blanc vinaigrette Galette chèvre tomate Navet glacé Camembert BIO Orange

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l.
Menus conformes à la réglementation nationale, au recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.
le pain accompagnant chaque repas et fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Produit des plaines de l'Aube
Produit Régional
sans viande
sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO

