



Menu Octobre



Lundi 04 octobre
Carottes râpées BIO
Cordon bleu de volaille
Dos de colin et sa crème citron vert
Purée douceur légumes
Vache qui rit
Kiwi
Gros pain BIO

Mardi 05 octobre
Terrine aux trois légumes
Paupiette de veau foresrière
Escalope Veggie
Beignet de légumes
Yaourt nature
Coupelle de fruit Arlequin
Gros pain BIO

Mercredi 06 octobre
Salade du soleil
Escalope de volaille sauce tomate
Galette boulgour et pois chiche à l'orientale
Petit pois carottes
Gouda coupé
Flamby vanille
Gros pain BIO

Jeudi 07 octobre
Tomates en salade
Omelette BIO au boursin
Haricots verts persillés
Mini Babybel
Beignet framboise
Gros pain BIO

Vendredi 08 octobre
Concombre
Lasagne fraîche aux légumes
Saint Môret
Purée pomme abricot BIO
Flan
Gros pain BIO

Lundi 11 octobre
Salade iceberg
Effiloché façon Kebab
Omelette ciboulette
Frites
Camembert portion
Crème dessert vanille
Gros pain BIO

Mardi 12 octobre
Macédoine mayonnaise
Donut's de poulet
Pané de cabillaud à la Texane
Haricots blancs à la tomate
Samos
Yaourt à boire
Gros pain BIO

Mercredi 13 Octobre
Mousse à la tomate au basilic
Pizza aux trois fromages
Mâche
Saint Paulin Individuel
Petit filou aux fruits
Gros pain BIO

Jeudi 14 octobre
Salade de carottes mandarine
Sauté de dinde au curry
Boulette végétale au curry
Choux fleurs au safran
Mini cabrette
Kiwi jaune
Gros Pain BIO

Vendredi 15 octobre
Batonnet surimi
Terrine du marché provençale
Beignet à la romaine
Crêpe aux champignons
Potatoes (au sac)
Tome blanche tranchée
Gâteau chocolat d'anniversaire
Gros pain BIO



Lundi 18 octobre
Taboulé
Canneloni frais
Brandade de morue
Kiri
Pomme
Gros pain BIO

Mardi 19 Octobre
Chou-fleur rémoulade
Tomate végétarienne
Mélange gourmand d'asperges et fèves de soja
Tome grise
Tarte normande/10
Gros pain BIO

Mercredi 20 Octobre
Friand fromage
Pintade au jus
Omelette ciboulette
Pomme de terre fondante
Samos
Brunoise de fruits exotiques
Gros pain BIO

Jeudi 21 octobre
Méli mélo des hauts villiers
Noisette de poulet façon cari
Escalope de thon crème et curry
Duo de courgettes aux aromates
Petit suisse nature
Cookie chocolat
Gros pain BIO

Vendredi 22 octobre
Mousse de betteraves
Lasagne au saumon
Lasagne ricotta épinard
Gouda
Mousse à la mangue
Gros pain BIO

Lundi 25 octobre
Carottes râpées à l'estragon
Steack haché sauce tomate
Dos de colin poché
Purée
Cantal coupé
Liégeois vanille
Gros pain BIO

Mardi 26 octobre
Terrine aux trois légumes
Pot au feu
Lasagne ricotta épinard
Petit contentin nature
Purée de pêche s/sucre ajouté
Gros pain BIO

Mercredi 27 octobre
Salade verte
Boulettes de veau marengo
Boulette de soja à la crème ketchup
Semoule
Brie à la coupe
Tartelette carambar
Gros pain BIO

Jeudi 28 octobre
Perles de petits légumes
Marmite de poisson
Boulette végétarienne au curry
Riz pilaf
Mimolette
Yaourt aromatisé

Vendredi 29 octobre
Céleri rémoulade
Nuggets de blé croustillant
Petit pois BIO
Tartare nature
Compote
Gros pain BIO



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.
Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Produit des plaines de l'Aube

Produit Régional

Sans viandes
Sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO

