




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Spéf.	Caviar de lentilles du chef	Laitue aux croûtons		Julienne de chou rouge vinaigrette balsamique	Taboulé rose aux betteraves
Sans porc	<i>Caviar de lentilles du chef</i>	<i>Laitue aux croûtons</i>		<i>Julienne de chou rouge vinaigrette balsamique</i>	<i>Taboulé rose aux betteraves</i>
	Hachis parmentier végétarien gratiné aux petits légumes frais	Pièce de rôti de dinde au jus		Filet de colin et sa crème fromagère	Rôti de veau au jus d'ail
Sans porc	<i>Hachis parmentier végétarien gratiné aux petits légumes frais</i>	<i>Pièce de rôti de dinde au jus</i>		<i>Filet de colin et sa crème fromagère</i>	<i>Rôti de veau au jus d'ail</i>
		Haricots beurre en persillade		Fine piperade du chef	Pommes de terre fraîches sautées à crues
	Fromage blanc vanillé	Petit fromage frais		Camembert	Camembert
	Fruits frais de saison	Tarte aux pommes		Mousse au chocolat blanc maison	Fruits frais de saison



# Menu Halloween



Jeudi 21 Octobre 2021



Batavia aux olives noires & dès de fromages

Spaghettis sanguinolent aux yeux de bœuf (Spaghettis sauce tomate et boulettes de bœuf)

Fromage d'Halloween


Sweet potato pie (Tarte à la patate douce)





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Spéf.	Julienne de chou blanc vinaigrette	Crêpe dorée à l'emmental		Menu HALLOWEEN	Bolée de concombres vinaigrette à la moutarde
Sans porc	<i>Julienne de chou blanc vinaigrette</i>	<i>Crêpe dorée à l'emmental</i>			<i>Bolée de concombres vinaigrette à la moutarde</i>
	Escalope de dinde marinée sauce soja	Filet de poisson meunière et quartier de citron			Bolognaise végétale
Sans porc	<i>Escalope de dinde marinée sauce soja</i>	<i>Filet de poisson meunière et quartier de citron</i>			<i>Bolognaise végétale</i>
	Carottes fraîches en persillade	Fondue de poireaux frais		Menu HALLOWEEN	Riz Pilaf
	Kiri	Petits suisse aromatisé (en laitage)			Yaourt aux fruits
	velouté fruit	Fruits frais de saison			Fruits frais de saison



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Spéf.	Timbale de céréales, mozzarella et basilic	Julienne de céleri rave frais en rémoulade			
Sans porc	<i>Timbale de céréales, mozzarella et basilic</i>	<i>Julienne de céleri rave frais en rémoulade</i>			
	Rôti de veau au jus d'ail	Nuggets de blé			
Sans porc	<i>Rôti de veau au jus d'ail</i>	<i>Nuggets de blé</i>			
	Petits pois braisés	Haricots beurre en persillade			
	Petit suisse nature sucré (en fromage)	Petit fromage frais			
	Fruits frais de saison	Crème dessert au caramel			



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Spéf.	Timbale de céréales, mozzarella et basilic	Julienne de céleri rave frais en rémoulade			Batavia aux croûtons
Sans porc	<i>Timbale de céréales, mozzarella et basilic</i>	<i>Julienne de céleri rave frais en rémoulade</i>			<i>Batavia aux croûtons</i>
	Rôti de veau au jus d'ail	Nuggets de blé			Filet de lieu aux petits légumes frais et lait de coco épicé
Sans porc	<i>Rôti de veau au jus d'ail</i>	<i>Nuggets de blé</i>			<i>Filet de lieu aux petits légumes frais et lait de coco épicé</i>
	Petits pois braisés	Haricots beurre en persillade			Riz pilaf
	Petit suisse nature sucré (en fromage)	Petit fromage frais			Tomme noire
	Fruits frais de saison	Crème dessert au caramel			Salade de fruits frais de saison de nos régions



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Spéf.	Allumette au fromage	Timbale d'avocats maïs et oignons rouges		Salade verte aux pommes et noix	Salade de perles aux petits légumes frais
Sans porc	<i>Allumette au fromage</i>	<i>Timbale d'avocats maïs et oignons rouges</i>		<i>Salade verte aux pommes et noix</i>	<i>Salade de perles aux petits légumes frais</i>
	Le grand boeuf bourguignon du chef	Bolognaise végétale		Rôti de porc frais au jus de romarin	Filet de poisson meunière
Sans porc	<i>Le grand boeuf bourguignon du chef</i>	<i>Bolognaise végétale</i>		<i>Escalope de dinde au jus</i>	<i>Filet de poisson meunière</i>
	Carottes fraîches en persillade	Coquillettes		Semoule aux petits légumes frais	Fondue d'épinard béchamel
	Kiri	Yaourt nature sucré		Gouda	Saint Nectaire
	Crème dessert chocolat	Fruits frais de saison		Fromage blanc ardéchois	Moelleux au chocolat du chef