



Menu du 04 au 08 novembre 2024

Parcours diététique conseillé

Repas végétarien

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MIDI	ENTRÉE	Carottes râpées Salade reine du Piémont Surimi sauce cocktail Pomelos	Salade de cervelas <u>Betteraves râpées</u> Tomates basilic Pâté en croute Œuf mimosa	Entrées variées	Concombre à la grecque Betteraves sauce framboise <u>Salade douceur</u> Mousse de foie	Allumette de fromage Thon soja maïs <u>Riz mexicain</u> Salami
	PLAT PRINCIPAL	Pané de Sarrazin – Lentilles Escalope viennoise Sauté de dinde à la moutarde	Emincé de bœuf aux oignons Saucisse de Strasbourg ou Frankfort sauce Michigan Poisson du jour	<u>Encheladas</u>	Steak haché sauce au poivre Goulash de porc <u>Poisson du jour</u>	Osso bucco de dinde Cervelas obernois
	ACCOMPAGNEMENT	Semoule Légumes couscous	Purée <u>Brocolis</u>	<u>Riz</u> Salade verte	Pâte <u>Haricots beurre</u>	Frites <u>Tomates provençales</u>
	LAITAGE	Fromage / <u>Yaourt</u>	Fromage / Yaourt	Fromage (Aide UE à destination des écoles)	Fromage / <u>Yaourt</u>	Fromage / <u>Yaourt</u>
	DESSERT	Tarte crumble aux myrtilles Yaourt brassé aux fruits Fruits Compote de pommes Yaourt bio à la fraise Entremets au chocolat	Moelleux chocolat Yaourt aromatisé Crème dessert <u>Fruits</u>	Mousse Chocolat / Coco Yaourt aux fruits <u>Fruit</u>	Fromage blanc aux fruits Tarte au citron Liégeois Fruits	Beignet au chocolat Yaourt aromatisé aux fruits Flan caramel <u>Fruit</u>
SOIR	ENTRÉE	Entrées variées	Entrée variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées
	PLAT PRINCIPAL	Pâtes à la carbonara	Cuisse de poulet basquaise	Rôti de bœuf	Brochettes orientales	Burger de poulet croustillant
	ACCOMPAGNEMENT	Légumes	Riz / Légumes	Pomme de terre sautées / Légumes	Boulgour / Légumes	Légumes
	LAITAGE	Fromage / Fruit	Fromage / Fruit	Fromage / Fruit	Fromage / Fruit	Fromage / Fruit
	DESSERT	Desserts variés	Desserts variés	Desserts variés	Desserts variés	Desserts variés

La lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que les contraintes techniques et/ou organisationnelles peuvent nous conduire à modifier le menu.

Le chef cuisinier,

Fabrice RIGOUT

Fabrice NEVEU

L'adjoint gestionnaire

L'agent comptable Le Provise

Régis MICA