

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU 5 AU 9 OCTOBRE

Salade fêta/maïs **5 + 11**
Sauté de volaille au chorizo
Duo brocolis-chou fleur
Flan caramel **5**

Pain / Kiri

Avocat vinaigrette **11**
Bœuf Bourguignon
Pates au beurre
Corbeille de fruits

Croissant **3**

Carottes rapées
Côte de porc persillée
Salsifis/carottes au cumin
Flan pâtissier **1+5**

Nectarine / Biscuit

Macédoine de légumes
Dhall de lentilles corail **5**

Fromage blanc fuité **5**

Fromage blanc / Biscuit

Salami
Brandade de morue **4**
Salade verte
Compote pommes / coing

Pain / chocolat

LES PEINTRES

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE

LA SEMAINE DU GOÛT : LES ARTS ET LES LETTRES

MANGER LES MOTS



MENU PICASSO

Salade cube fêta / concombres
Daube Avignonnaise*
Céréales méli mélo
Compote de poires pralines rose



MENU VAN GOGH

Soupe de maïs, carottes jaunes
graines de tournesol
Filet de volaille safrané
Pommes de terre au gouda
Nuit étoilée*

Nous étions serrés comme
des sardines
Nous avons voulu mettre la
charrue avant les bœufs
et ce fut la fin des haricots,
nous n'en n'avons pas fait
tout un fromage
et avons gardé la pêche

Grâce à mon cœur d'artichaut
Nous sommes restés copain
comme cochon
Maintenant les carottes
sont cuites
Mais je n'en fais pas
tout un flan

Je lui raconte des salades
pour pas un radis
Elle me regarde avec
des yeux de merlan frit
Si je mets du beurre dans les
épinards elle en
tombera dans les pommes

SEMAINE DU 19 AU 23 OCTOBRE

Salade de tomates
Cordon bleu **5**
Purée de patate douce **5**
Kiri **5** / Corbeille de fruits

Pain / Nutella

Maquereaux moutarde **4+11**
Jambon grillé
Courgettes au cumin
Suisses nature **5**

Compote / Jus de fruits

Terrine de saumon **1+4**
Poulet roti
Pommes sautées
Compote poire / chocolat

Fruit / Biscuit

Concombre ciboulette
Omelette fines herbes **1**
Salade verte
Fruits de saison

Gaufre / Jus de fruits

Œufs sauce mayonnaise **1**
Fajitas Mexicaine

Yaourt aromatisé **5**

Chocolatine

SEMAINE DU 26 AU 30 OCTOBRE

Betteraves vinaigrette
Boules d'agneau façon tajine
Semoule parfumée **3**
Corbeille de fruits

Pain / Kiri

Mousse de volaille **1**
Pennes à la bolognaise

Île flotante **1+5**

Yaourt à boire / Biscuit

Surimi **1+6**
Rôti de porc façon orloff
Poêlée camarguaise
Tarte aux pommes **1**

Pain / Confiture

Macédoine de légumes
Poulet thaï
Riz cantonnais **1**
Yaourt aux fruits **5**

Compote / Biscuit

Soupe de citrouille
Filet de colin meunière **4**
Gratin de chou fleur **5**
Clémentine

Délice pépites de chocolat

Menu végétarien



Produit bio



Poisson frais



Label Rouge



Viande haute valeur environnementale



Pain bio servi tous les jours

1 = Œufs / 2 = Fruits à coques / 3 = Gluten / 4 = Poisson / 5 = Lait / 6 = Crustacés / 7 = Mollusques / 8 = Arachide / 9 = Céleris / 10 = Sésame / 11 = Moutarde / 12 = Soja / 13 = Sulfite / 14 = Lupin

L'ensemble des plats servis est susceptible de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes entrant dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu. Pour les régimes sans porc, le plat de base est remplacé par des œufs ou un cordon bleu. Les menus sont susceptibles de varier en fonction de nos approvisionnements.

*Pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

*Daube avignonnaise (base mouton mijoté vin rouge) *Nuit étoilée (crème dessert chocolat, décors étoiles)

Menu octobre