



SEMAINE DU GOÛT LES ÉPICES DU 14 AU 20/10/24

DU 21 AU 27/10/24

LUN.

BETTERAVES VINAIGRETTE
COLIN D'ALASKA SAUCE AUX ÉPICES DOUCES
PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA NOIX DE MUSCADE
COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON

MACEDOINE MAYONNAISE
RACLETTE
POMME DE TERRE ET FROMAGE À RACLETTE
YAOURT NATURE ET SUCRE
FRUIT DE SAISON

MAR.

ENDIVES VINAIGRETTE AGRUMES CANNELLE
SAUTÉ DE DINDE SAUCE POMME CURRY CRÉMÉE
SEMOULE
FROMAGE BLANC ET SUCRE
GAUFRE

CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE
CHILI CON CARNE (RIZ)
GOUDA
CRÈME DESSERT CARAMEL

MER.

TARTINADE DE HARICOTS ROUGES ÉPICES MEXICAINES
RÔTI DE BŒUF SAUCE TOMATE
GRATIN DE CAROTTES
EDAM
FRUIT DE SAISON

SOUPE DE LÉGUMES
RÔTI DE PORC SAUCE AUX PRUNEAUX
COQUILLETTES
FROMAGE FRAIS A MATISÉ
FRUIT DE SAISON

JEU.

SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX HERBES
NUGGET DE POULET SAUCE FROMAGE BLANC ÉPICES KEBAB
HARICOTS VERTS
CANTAL
CAKE AUX ÉPICES CRÈME ANGLAISE

CHOU BLANC VINAIGRETTE
POULET RÔTI
CAROTTES PERSILLÉES
MIMOLETTE
SEMOULE AU LAIT

VEN.

CONCOMBRES RONDELLES
RÔTI DE DINDE
FARFALLE SAUCE TANDOORI
EMMENTAL
POIRE

CERVELAS À L'ÉCHALOTE
COLIN D'ALASKA PANÉ RIZ SOUFFLÉ
PURÉE DE POTIRON
CARRÉ
FRUIT DE SAISON

SAM.

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO
BLÉ
BLEU D'Auvergne
FRUIT

BETTERAVES SAUCE FROMAGE BLANC
MANCHONS DE CANARDS CONFITS SAUCE AUX OLIVES
PURÉE DE PANAIS
FAISSELLE
FRUIT DE SAISON

DIM.

BROCOLIS AUX HERBES VINAIGRETTE
POT AU FEU
LÉGUMES DU POT
YAOURT NATURE
TARTE AU CITRON

CHOU ROUGE VINAIGRETTE
MERLU SAUCE FINES HERBES
HARICOTS VERTS À L'AIL
MUNSTER
PÂTISSERIE



certification
environnementale
niveau 2



Race à
viande



Porc
Français



Volaille
Française



Produit
Local



Appellation
d'Origine
Protégée



Agriculture
biologique



Pêche
Durable



Label
Rouge



Viande
Bovine
Française



Légumes
issus
de la
Permaculture
de
Saint-Chéron