



### 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  
COQUILLETES   
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