



SEMAINE DU GOÛT LES ÉPICES

DU 14 AU 18/10/24





DU 21 AU 25/10/24

LUN.

COLIN D'ALASKA SAUCE AUX ÉPICES DOUCES
PURÉE DE POMMES DE TERRE  À LA NOIX DE MUSCADE
PLAT VÉGÉTARIEN: PANÉ DE BLÉ AUX GRAINES EMMENTAL ÉPINARDS
COULOMMIERS* 
FRUIT DE SAISON* 

RACLETTE
POMME DE TERRE ET FROMAGE À RACLETTE
PLAT VÉGÉTARIEN: RACLETTE VÉGÉTARIENNE
YAOURT NATURE* 
FRUIT DE SAISON* 

MAR.

ENDIVES VINAIGRETTE AGRUMES CANNELLE
SAUTÉ DE DINDE   SAUCE POMME CURRY CRÉMÉE
PLAT VÉGÉTARIEN: SEMOULE  SAUCE BUTTERNUT CAROTTE POIS CHICHES RAISINS ET AMANDES
SEMOULE 
FROMAGE BLANC ET SUCRE



CÉLERI RÂPÉ* 
CHILI CON CARNE
(RIZ )
PLAT VÉGÉTARIEN: CHILI SIN CARNE
CRÈME DESSERT CARAMEL




MER.

TARTINADE DE HARICOTS ROUGES ÉPICES MEXICAINES
RÔTI DE BŒUF   SAUCE TOMATE
PLAT VÉGÉTARIEN: GALETTE MEXICAINE
GRATIN DE CAROTTES
FRUIT DE SAISON

SOUPE DE LÉGUMES ET FROMAGE FONDU
RÔTI DE PORC  SAUCE AUX PRUNEAUX
PLAT VÉGÉTARIEN: OMELETTE SAUCE TOMATE
COQUILLETTES 
FRUIT DE SAISON* 


JEU.

SALADE VERTE*  ET DÉS DE CANTAL* 
NUGGET DE POULET SAUCE FROMAGE BLANC ÉPICES KEBAB
PLAT VÉGÉTARIEN: NUGGET DE BLÉ
HARICOTS VERTS
CAKE AUX ÉPICES CRÈME ANGLAISE

CHOU BLANC* 
POULET RÔTI  
CAROTTES PERSILLÉES
PLAT VÉGÉTARIEN: BLÉ SAUCE CRÈME HARICOTS BLANCS ÉPICES FUMÉES ET CAROTTES
SEMOULE AU LAIT

VEN.

RÔTI DE DINDE
FARFALLE  SAUCE TANDOORI
PLAT VÉGÉTARIEN: FARFALLE  SAUCE TANDOORI
EMMENTAL
POIRE

COLIN D'ALASKA PANÉ RIZ SOUFFLÉ
PLAT VÉGÉTARIEN: PANÉ DE BLÉ AUX GRAINES EMMENTAL ET ÉPINARDS
PURÉE DE POTIRON
CARRÉ
FRUIT DE SAISON* 

*AIDE UE A DESTINATION DES ÉCOLES

