



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)



### SEMAINE DU GOÛT LES ÉPICES

DU 14 AU 18/10/24


DU 21 AU 25/09/24

LUN.

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

RACLETTE  
POMME DE TERRE ET FROMAGE À RACLETTE  
YAOURT NATURE\*   
FRUIT DE SAISON\* 

MAR.

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

### MENU VÉGÉTARIEN

CÉLERI RÂPÉ\*   
CHILI SIN CARNE  
(RIZ )  
CRÈME DESSERT CARAMEL

MER

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


SOUPE DE LÉGUMES ET FROMAGE FONDU  
RÔTI DE PORC  SAUCE AUX PRUNEUX  
COQUILLETES   
FRUIT DE SAISON\* 

JEU.

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

CHOU BLANC\*   
POULET RÔTI    
CAROTTES PERSILLÉES  
SEMOULE AU LAIT

VEN.

MENU VÉGÉTARIEN  
FARFALLE  POIS CHICHE FAÇON BOLOGNAISE  
TANDOORI  
EMMENTAL  
POIRE

COLIN D'ALASKA PANÉ RIZ SOUFFLÉ  
PURÉE DE POTIRON  
CARRÉ  
FRUIT DE SAISON\* 

\*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

