



MENUS '4 SAISONS' | DU 24 OCTOBRE 2022 AU 06 NOVEMBRE 2022 |

Menu Classique

Du 24 oct. au 30 oct.

Du 31 oct. au 06 nov.

LE JOUR	DU 24 OCT. AU 30 OCT.	DU 31 OCT. AU 06 NOV.
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pâtes</li> <li>Emincé de boeuf bourguignon</li> <li>Jeunes carottes au jus</li> <li>Yaourt nature <b>BIO</b></li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake du chef au potiron</li> <li>Parmentier de courges</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Fruit <b>BIO</b> de saison</li> </ul>
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade d'haricots beurre</li> <li>Blanquette de poisson</li> <li>Semoule <b>BIO</b></li> <li>Tomme grise d'Auvergne</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade coleslaw</li> <li>Steack haché sauce dijonnaise</li> <li>Potatoes</li> <li>P'tit cottenin ail et fines herbes</li> <li>Compote de pommes <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Rôti de porc sauce à la diable *</li> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Coeur de Dame</li> <li>Compote pomme banane <b>BIO</b></li> </ul>
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves <b>BIO</b> au citron et basilic</li> <li>Sauce carbonara *</li> <li>Macaronis et râpé</li> <li>Edam</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de choux fleurs <b>BIO</b></li> <li>Saucisse de Strasbourg *</li> <li>Lentilles au jus</li> <li>Mimolette</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rosette et salade verte</li> <li>Emincé de Volaille sauce Forestière</li> <li>Haricots verts <b>BIO</b> persillés</li> <li>Vache picon</li> <li>Donuts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Colin sauce crème ciboulette</li> <li>Gratin de poireaux et pommes de terre</li> <li>Vache qui rit <b>BIO</b></li> <li>Fougasse à la fleur d'oranger du chef</li> </ul>

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge  
Pêche durable  
Bleu Blanc Coeur  
AOP  
AOC  
IGP  
HVE  
BIO

Produit de la ferme  
Certification  
environnementale

