

Menu - Octobre 2024

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	01/10		02/10		03/10		04/10		
	Soupe aux carottes (i) Courgettes Farcies (a,g) Sauce aux courges Riz blanc (-) <u>Ss porc</u> : Escalope de dinde Produit laitier (g)				Potage Fermière (i) Lasagne aux légumes (a,c,g,i) Biscuit (a,c,f,g,h)		Potage au céleri-vert (i) Filet de limande enroulé (d) Citron (-) Potée aux épinards (g) Fruit de saison (-)		
	07/10		08/10		09/10		11/10		12/10
	Velouté aux potirons (g,i) Pain de viande (a,c,g) Jus de viande (a) Chou-rouge (-) Pommes purée (g) Fruit de saison (-)		Potage aux oignons (a,c,g,i) Spaghetti Bolognaise (a,c,g) Biscuit (a,c,f,g,h)				Potage aux poivrons (i) Rôti de dinde (g) Jus de viande (a) Poêlée de potiron à l'estragon (g) Pommes nature (-) Produit laitier (g)		Soupe de fenouil (i) Filet de plie pané (a,d) Citron (-) Tomates au four (a) Riz sauvage (-) Fruit de saison (-)
	15/10		16/10		17/10		18/10		19/10
	Soupe de lentilles (i) Flan d'omelette (c,g) Carottes persillées (g) Pommes rissolées (g) Fruit de saison (-)		Potage aux navets (i) Boulettes à la sauce tomate (a,c,g) Pêtes grecques (a,c) Biscuit (a,c,f,g,h)				Potage aux brocolis (i) Rôti de bœuf froid (-) Jus de viande (a) Chou-fleur en vinaigrette (j,l) Pommes persillées (-) Produit laitier (g)		Crème de poireaux (g,i) Gratin de poisson à la Florentine (d,g) Pommes purée (g) Fruit de saison (-)
	22/10		23/10		24/10		25/10		26/10
Congés de la Toussaint									
	28/10		29/10		30/10				
Congés de la Toussaint									

a:gluten b:crustacé c:œuf d:poisson e:arachide f:soja g:lactose h:fruits à coque i:céleri j:moutarde k:sésame l:sulfite m:lupin n:sulfites