

Du lundi 12 au vendredi 16 octobre

Menus établis sous réserve de changement dû aux conditions d’approvisionnement et à la maturation des produits.

LUNDI

Concombre à la ciboulette 2

Colin sauce curry 4.2

Brunoise de légumes coeur de blé 10

Petit suisse nature 2

Fruit de saison

Allergènes

MARDI

Salade exotique (salade, crevettes et ananas) 3.8.12

Rougail saucisse

Riz pilaf 10

Fromage ail et fines herbes 2

Fruit de saison

Allergènes

MERCREDI

CENTRE AÉRÉ

Rillettes de sardines 4

Boulettes de bœuf 10

Pommes de terre sautées 2, 10

Fromage frais 2

Fruit de saison

Allergènes

JEUDI

Betteraves 8, 12

Tajine de légumes

Semoule 10

Yaourt à la noix de coco 2

Fruit de saison

Allergènes

VENDREDI

Carottes rapées à la bave de crapaud 8.12

Boeuf bourguignon 10

Purée d’entrailles de potiron 10

Gâteau surprise d’haloween 1.2.10

Allergènes

Astuce du chef : manger local et de saison permet aussi de protéger notre planète.