

MENU octobre novembre 2021

LUNDI 11/10/2021	MARDI 12/10/2021	MERCREDI 13/10/2021	JEUDI 14/10/2021	VENDREDI 15/10/2021
Salade aux haricots /salade aux noix colin au com flakes riz pilaf emmental fruits au sirop	Lentilles vinaigrette / pâtes au surimi cuisse de canette confite petits pois carottes gouda yaourt bio		Asperge sauce ciboulette macédoine de légumes Goulash hongroise / macaroni st paulin raisin	Salade de tomates endive vinaigrette Emmeché de volaille aux champignons / purée maison camembert bio liègeois
LUNDI 18/10/2021	MARDI 19/10/2021	MERCREDI 20/10/2021	JEUDI 21/10/2021	VENDREDI 22/10/2021
Salade verte / concombre à la crème Sauté de veau marenge Potenta / carottes vichy carre frais bio petit suisse	Menu basque Salade bayonnaise Mescalun Poulet basquaise / riz brebis crème Gâteau basque		Bruschetta / feuilleté au fromage Poisson à la provençale poêlée de courgettes tome kiwi	Artichaut / choux- fleur vinaigrette Côte de porc charcutière pâtes rondale pomme
LUNDI 08/11/2021	MARDI 09/11/2021	MERCREDI 10/11/2021	JEUDI 11/11/2021	VENDREDI 12/11/2021
Salade de maïs / pois chiche au cumin filet de colin au cheddar / épinard à la crème petit moule orange	Carottes râpées / salade verte saucesse /lentilles brte raisin			Salade composée / avocat bœuf bourguignon coquillette / carottes fromage de chèvre yaourt aux fruits
LUNDI 15/11/2021	MARDI 16/11/2021	MERCREDI 17/11/2021	JEUDI 18/11/2021	VENDREDI 19/11/2021
Coleslaw / betterave râpée omelette pommes sautées/salade verte reblochon yaourt nature	Potage de légumes / poireau vinaigrette sauzonnette sauce cristaçcs boulgour fraidou banane		Radis beurre / celeri remoulade épigot d'agneau / haricots à la tomate roquefort compote de pomme	Tomate basilic / mesclun filet de poulet à la crème frites crème dessert orange
LUNDI 22/11/2021	MARDI 23/11/2021	MERCREDI 24/11/2021	JEUDI 25/11/2021	VENDREDI 26/11/2021
pomelos / courgettes râpées pâtes à la carbonara / salade emmental râpée fromage blanc crème de marron biscuit	Taboutlé libanais / salade d'ebly au thon poisson pané / poêlée de légumes édam poire		Menu thanksgiving soupe au potiron /salade de haricots vinaigrette rôti de dinde purée de patate douce leerdammer farte aux pommes	Salade verte /endive Couscous / poulet / merguez légumes lartare clémentine

Compte tenu du marché, le gestionnaire et le chef se réservent le droit de modifier les menus, en respectant leur équilibre nutritionnel

Violet=écoulet ; orange= plat protéidique ; vert foncé = légumes et fruits crus ; bleu produits laitiers ; vert clair =légumes et fruits cuits