



Menus du 23 au 27 octobre 2023

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> ●● Velouté au potiron ●● Filet de poisson pané ●● Boulgour ●● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Emincé de bœuf ●● Pâtes ●● Fromage ●● Cocktail de fruit au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de tomates et œuf dur ●● Boulette d'agneau ●● Blé tendre et carottes ●● Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Pizza jambon fromage ●● Salade verte ●● Fromage ●● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade aux dés de fromage et croûtons ●● Chili cone carné ●● Riz ●● Fruit de saison

Menus du 30 octobre au 3 novembre 2023

lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> ●● Concombres à la crème ●● Tortilla ●● Salade verte ●● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Asticots ●● A la bouillie de cervelle ●● Fromage moisi ●● Salade de fruits au jus d'ail 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de chou chinois ●● Thon à la catalane ●● riz ●● Crème dessert chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Cordon bleu ●● Frites ●● Fromage ●● Fruit de saison 	

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, œuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.