

# Au menu cette semaine

## Déjeuner

LUNDI | 07  
Oct

Taboulé

**Betteraves et lardons  
sauce andalouse (Sarran)**

**Sauté de porc  
sauce pamplemousse**

Céleri braisé

**Riz pilaf à l'ananas**

Edam

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et cassis

**Corbeille de fruits**

MARDI | 08  
Oct

Haricots verts et tomates

**Coquillettes sauce cocktail**

**Boulettes de bœuf à l'aigre douce**

Purée de pommes de terre

**Carottes et navets**

Emmental

**Gouda**

Yaourt nature sucré

**Cake aux pommes** 

Corbeille de fruits

JEUDI | 10  
Oct

**Salade Bio à la catalane**  
*batavia BIO*

Choux-fleurs Bio vinaigrette  
*Plat Bio*

Omelette nature Bio  
*Plat BIO*

**Semoule berbère Bio**  
*Plat BIO*

Haricots verts Bio  
*Plat BIO*

Gouda Bio  
*Plat BIO*

**Carré de l'Est Bio**  
*Plat BIO*


Yaourt nature Yeo Bio  
*Plat BIO*

Entremets au chocolat Bio  
*Plat BIO*

**Corbeille de fruits**

VENDREDI | 11  
Oct

Fonds d'artichauts et tomate

Concombre vinaigrette 

**Beignets de poisson sauce  
tomate**

Epinards à la béchamel

**Coquillettes**

Coulommiers

Fondu Président

**Yaourt nature sucré**

Corbeille de fruits

Œufs en neige pop corn caramel



Produits  
locaux



Cuisiné par  
le chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine