

**Menus du 21 au 25 octobre 2024**

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé à l'orientale</li> <li>●● Flammekueche gratinée</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Velouté dubarry</li> <li>● Steak haché</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> <li>●● Cookie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates à l'échalote</li> <li>●● Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li>● Pâtes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Saucisson à l'ail cornichon</li> <li>● Blanquette de dinde</li> <li>●● Carottes et pommes de terres persillées</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fromage blanc sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de chou chinois</li> <li>● Filet de poisson sauce ratatouille</li> <li>● Semoule</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

**Menus du 28 octobre au 1 novembre 2024**

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombre à la crème</li> <li>● Colombo de porc</li> <li>● Riz créole</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Feuilleté au fromage</li> <li>● Omelette</li> <li>● Poêlée de courgettes à l'ail</li> <li>● Yaourt sucré</li> <li>●● Salade de pommes et bananes au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées vinaigrette</li> <li>●● Poisson pané sauce tartare</li> <li>●● Potatoes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>HALLOWEEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●● Bouillon de vermisseeux</li> <li>●● Poulet à la diable</li> <li>● Gratin de cervetelets</li> <li>● Bâtonnets de citrouille</li> <li>●● Mousse au chocolat sanguinolante</li> </ul>	<p><b>1<sup>er</sup> NOVEMBRE</b></p>



*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

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



**Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, 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.