

MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

semaine du
7 au 11
octobre
2024

friand fromage
rôti de veau aux petits
oignons
ragoût de carottes
tomme blanche
compote

salade de riz
filet de poulet aux
champignons
h.verts persillés
yaourt
prunes

céleri aux pommes
bouchée à la brandade
crumble de butternut
edam
doony's au sucre

salade aux croûtons de
chèvre
galette de céréales
curry de lentilles corail
cantal
raisin

endives aux noix
filet de saumon grillé sce
corail
macaronis
chanteneige
panna cotta ananas-coco

semaine du
14 au 18
octobre
2024

saucisson
spaghettis bolognaise
f.blanc
poire

salade verte
poulet rôti
frites
chevretine
cocktail de fruits au sirop
léger

salade grecque
gigot d'agneau ail et
thym
carottes persillées
edam
biscuit et pâte de fruits

carottes rapées
raviolis végétal
kiri
crème dessert

salade de pois chiches
filet de poisson meunière
h.verts persillés
p.suisse
raisin blanc

semaine du
21 au 25
octobre
2024

pizza
bœuf strogonof
gratin de chou-fleur
milanette
pomme

rémoulade pommes choux
carottes
panisse grillé
mille-feuilles de légumes
p.suisse
banane

salade nordique
émincé de porc aux f-
herbes
courge butternut rôtie
chanteneige
beignet au chocolat

salade des andes au quinoa
poulet au citron
beignets de brocolis
port salut
ananas

carottes rapées
dos de colin crumble de pain
d'épices
macaronis
rondelé
crème brûlée

semaine du
28 au 31
octobre
2024

lentilles en salade
galette de céréales
carottes à la crème
p.suisse
banane

endives aux noix
émincé de bœuf ciboulette
pommes de terre roties
bonbel
mousse chocolat

salade verte
saumon en papillote
h.verts persillés
camembert
gateaux de riz

potage de légumes
filet de poulet aux
champignons
pâtes coudées ail des ours
f.blanc
poire

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements