

Semaine du 14 octobre au 20 octobre 2024

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 14.10.	Crème de poireaux Ragoût de sanglier Pommes de terre mousseline Choux de Bruxelles Compote de poires	Crème de poireaux Hachis Parmentier végétarien Salade de haricots verts Compote de poires
Mardi 15.10.	Crème d'avoine Emincé de boeuf au gingembre Semoule de couscous et pois chiches Salade Iceberg Yoghourt fraise	Crème d'avoine Tajine de légumes Semoule de couscous et pois chiches Salade Iceberg Yoghourt fraise
Mercredi 16.10.	Crème de pois jaunes Filet de carrelet poché Sauce au vin rouge Pommes de terre vapeur Laitues ménagère Raisin	Potage purée de légumes Omelette nature Sauce verte Pommes de terre vapeur Laitues ménagère Raisin
Jeudi 17.10.	Crème de légumes Suprême de poulet Sauce crème aux herbes fraîches Tagliatelle Duo de céleris étuvés Clémentines	Crème de légumes Emincé de quorn au curry Tagliatelle Duo de céleris étuvés Clémentines
Vendredi 18.10.	Crème de tomate Filet de truite meunière Sauce grenobloise Riz basmati Courgettes au basilic Yoghourt vanille	Crème de tomate Risotto aux courgettes, tomates et lentilles corail Salade verte Yoghourt vanille
Samedi 19.10.	Crème de céleri-pomme Demi coquelet rôti Sauce chasseur Spirales Salade batavia et trévisse Compote d'ananas	Crème de céleri-pomme Ravioli aux légumes Sauce aux champignons Fromage râpé Salade batavia et trévisse Compote d'ananas
Dimanche 20.10.	Crème de brocoli Blanquette de veau aux tomates séchées Polenta Mélange de légumes grillés Tiramisu	Crème de brocoli Escalope viennoise végétarienne Sauce aux tomates séchées Polenta Mélange de légumes grillés Tiramisu

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

Le repas est à consommer le jour de livraison.

Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.