

Semaine du 21 octobre au 27 octobre 2024

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 21.10.	Crème de légumes Compote de rave garnie Moutarde (portion) Pommes de terre nature Compote de pommes	Crème de légumes Hachis Parmentier végétarien Salade de betteraves rouges cuites Compote de pommes
Mardi 22.10.	Potage Darblay Haut de cuisse de poulet au four Sauce au pesto rouge Riz pilaf Salade feuille de chêne Compote de pêches plates	Potage Darblay Wok de céréales, lentilles et légumes Salade feuille de chêne Compote de pêches plates
Mercredi 23.10.	Crème de céleri-pomme Civet de sanglier Spaetzli Chou rouge braisé Raisin	Crème de céleri-pomme Emincé de quorn aux échalotes confites Spaetzli Chou rouge Raisin
Jeudi 24.10.	Crème de brocoli Ragoût d'agneau au paprika Penne tricolores Salade du Sud Compote d'ananas	Crème de brocoli Oeufs pochés Sauce au pesto rouge Penne tricolores Salade du Sud Compote d'ananas
Vendredi 25.10.	Soupe aux choux Filet de loup de mer grillé Beurre nantais Pommes de terre persillées Laitues ménagère Prunes	Soupe aux choux Curry de pois chiches aux légumes et patates douces Pain aux céréales Prunes
Samedi 26.10.	Crème de livèche Emincé de poulet aux bolets Orgetto à la ciboulette Carottes Vichy Yoghourt framboise	Crème de livèche Brochette de tofu mariné et courgettes Sauce crème au citron Orgetto à la ciboulette Carottes Vichy Yoghourt framboise
Dimanche 27.10.	Crème de maïs doux Rôti haché de boeuf Sauce bourgeoise Gratin dauphinois Salade batavia Bavarois aux fruits rouges	Crème de maïs doux Clafoutis de chèvre aux PDT, courgettes et roquette Salade batavia Bavarois aux fruits rouges

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.