

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 21 au 25 octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves rouges Vinaigrette au vinaigre de framboise	Carottes râpées persillées Vinaigrette aux agrumes	Salade de haricots verts et tomates Vinaigrette à la moutarde	Tartine au fromage de chèvre, poivron rouge et au basilic Pain de mie	Chou rouge Vinaigrette à la moutarde
Plat classique Emincé de porc sauce au thym	Plat classique Merlu sauce tomate	Plat classique Sauté de bœuf sauce aux olives	Plat classique Emincé de dinde Sauce aux champignons crémée	Plat classique Chili con carné (bœuf haché, haricots rouges, légumes ratatouille)
Cordiale de légumes	Farfalles	Lentillons de Champagne	Petits pois mijotés	Plat végétarien protéiné Chili sin carne (haricots rouges, œuf, maïs, tomate, légumes ratatouille, emmental)
Plat végétarien protéiné Omelette sauce tomate Cordiale de légumes	Plat végétarien protéiné Farfalles, épinards et fromage de chèvre	Plat végétarien protéiné Lentillons de champagne aux 5 céréales à la provençale (légumes ratatouille)	Plat végétarien protéiné Curry de pommes de terre et petits pois	Plat végétarien protéiné Chili sin carne (haricots rouges, œuf, maïs, tomate, légumes ratatouille, emmental)
Saint Nectaire	Fromage blanc et sucre de canne	Carré	Petit fromage et sucre	Comté
Fruit de saison	Beignet à la framboise	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes
Goûter : Verre de lait Moelleux au citron	Goûter : Fruit de saison Pain et chocolat	Goûter : Jus de raisin Quatre quarts	Goûter : Jus d'orange Gaufre	Goûter : Jus de pomme Pain et confiture de fruits rouges

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 28 octobre au 1^{er} novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé Sauce cocktail (mayonnaise)	<i>Menu Local</i> Crudité	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i> Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomates et poivrons) Vinaigrette à la moutarde	Halloween Macédoine au fromage blanc	Férié
Plat classique Filet de hoki sauce citron persillée	Plat classique Bolognaise de bœuf	Plat classique Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomates et poivrons) Vinaigrette à la moutarde	Plat classique Poulet rôti sauce façon orientale	
Blé	Coquill'Othes	Plat végétarien protéiné Quiche aux pommes de terre, oignons et fromages de chèvre et emmental	Semoule	
Plat végétarien protéiné Blé sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et Parmesan)	Plat végétarien protéiné Coquill'Othes sauce tomate et lentillons façon bolognaise	Plat végétarien protéiné Quiche aux pommes de terre, oignons et fromages de chèvre et emmental	Plat végétarien protéiné Couscous végétarien (semoule, pois chiches, légumes couscous, raisins secs, pulpe de tomates)	
Gouda	Chaurce	Salade verte Vinaigrette au vinaigre balsamique	Yaourt nature et confiture de mûre	
Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Mimolette	Fruit de saison	
Goûter : Verre de lait Gâteau moelleux marbré au chocolat	Goûter : Fruit de saison Gâteau fourré à la fraise	Goûter : Jus d'orange Moelleux au citron	Goûter : Verre de lait Pain et chocolat	

Plat classique

Plat végétarien protéiné

