

# 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
<b>Plat classique</b> Emincé de porc sauce au thym	<b>Plat classique</b> Merlu sauce tomate	<b>Plat classique</b> Sauté de bœuf sauce aux olives	<b>Plat classique</b> Emincé de dinde Sauce aux champignons crémée	<b>Plat classique</b> Chili con carné (bœuf haché, haricots rouges, légumes ratatouille)
Cordiale de légumes	Farfalles	Lentillons de Champagne	Petits pois mijotés	<b>Plat végétarien protéiné</b> Chili sin carne (haricots rouges, œuf, maïs, tomate, légumes ratatouille, emmental)
<b>Plat végétarien protéiné</b> Omelette sauce tomate Cordiale de légumes	<b>Plat végétarien protéiné</b> Farfalles, épinards et fromage de chèvre	<b>Plat végétarien protéiné</b> Lentillons de champagne aux 5 céréales à la provençale (légumes ratatouille)	<b>Plat végétarien protéiné</b> Curry de pommes de terre et petits pois	<b>Plat végétarien protéiné</b> Riz Chili sin carne (haricots rouges, œuf, maïs, tomate, légumes ratatouille, emmental)
Saint Nectaire Fruit de saison	Fromage blanc et sucre de canne Beignet à la framboise	Carré Fruit de saison	Petit fromage et sucre Fruit de saison	Comté Purée de pommes
<b>Goûter :</b> Verre de lait Moelleux au citron	<b>Goûter :</b> Fruit de saison Pain et chocolat	<b>Goûter :</b> Jus de raisin Quatre quarts	<b>Goûter :</b> Jus d'orange Gaufre	<b>Goûter :</b> Jus de pomme Pain et confiture de fruits rouges

Label rouge
Issu de la pêche durable
Issu de l'agriculture biologique
Cuisiné par nos équipes
Produit de saison
Produit décongelé

Viande bovine française
Produit français
Appellation d'origine protégée/contrôlée
Repas végétarien protéiné
Produit local



# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2024

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

Label rouge
Issu de la pêche durable
Issu de l'agriculture biologique
Cuisiné par nos équipes
Produit de saison
Produit décongelé

Viande bovine française
Produit français
Appellation d'origine protégée/contrôlée
Repas végétarien protéiné
Produit local

