






RESTAURATION MENU OCTOBRE 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 01	Vendredi 02
			Salade de tomates cœur de palmier Escalope de veau à la crème Riz champignons Yaourt nature 	Salade verte Clafoutis aux légumes Eclair au chocolat
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Endives aux noix Hachis Parmentier Liégeois aux fruits	Brocolis vinaigrette Pâtes sauce aux lentilles Carottes Compote 	Salade de pommes de terre Escalope viennoise Haricots verts Fromage/fruit 	Pizza Poulet rôti Gratin de courgettes Petit suisse fruité 	Saucisson beurre Omelette au fromage Petit pois Glace
				
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Fenouil vinaigrette Rôti de porc à la sauge Crosnes et pomme de terre Crème de marron	Betteraves pois chiche pommes raisin sec Raviolis aux légumes Fruit	Tarte poireaux Boule d'agneau au cumin Poêlée de légumes Yaourt 	Navet sauce moutarde Rôti de dinde et ses pêches rôties Mélanges 4 céréales Fromage blanc 	Velouté de lentilles au lait de coco Fallafels Choux fleur Tarte aux pommes

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Ces menus sont susceptibles de contenir certains allergènes : Céréales contenant du [gluten](#): Crustacés. Oeufs: Poisson: [Arachide](#): Lait et protéine de lait : [Soja](#) : Fruits à coque : Céleri : Moutarde : Graines de sésames : le lupin et les mollusques

 Produits issus de l'agriculture biologique