

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30-sept.-19	1-oct.-19	2-oct.-19	3-oct.-19	4-oct.-19
Concombre ciboulette	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)	Pizza au fromage	Melon	Betteraves vinaigrette
Radis beurre	Salade waldorf (pommes, céleri, noix, mayonnaise)			Salade mexicaine (haricots rouges, petits pois, carottes, maïs, poivrons, vinaigrette)
Steak haché sauce estragon	Chili con carne	Poisson meunière	Couscous boulettes merguez	Colin sauce beurre blanc
Coquillettes	Riz	Purée potiron	Semoule et légumes couscous	Julienne de légumes (chou-fleur, carottes, courgettes, céleri)
Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Brie Camembert	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé riche en calcium	Petit suisse + sucre Petit suisse aromatisé
Fruits de saison	Eclair vanille	Fruits de saison	Velouté fruits	Fruit de saison
7-oct.-19	8-oct.-19	9-oct.-19	10-oct.-19	11-oct.-19
Salade piémontaise (pommes de terre, tomates, jambon de dinde, cornichons, œuf dur, mayonnaise)	Endives aux croûtons	Tomates au basilic	Carottes râpées	Velouté courgettes
Salade Marco Polo (pâtes, surimi, poivron)	Céleri rémoulade	Salade verte savoyarde (salade mélangée, emmental, vinaigrette)	Chou rouge aux pommes	
Emincé poulet vallée d'Auge	Boulette d'agneau à l'indienne	Rôti de veau au jus	Poulet rôti + jus	Pépité de filet colin pané aux trois céréales
Duo de carottes persillées	Riz madras	Blé aux petits légumes	Epinards à la crème	Chou fleur à la crème
Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Carré de l'est Coulommiers	Gouda Edam	Tomme blanche Cantal	Tomme noire Emmental
Fruit de saison	Crème dessert caramel Crème dessert praliné	Ananas au sirop Pêche au sirop	Beignet à la framboise	Fruit de saison
14-oct.-19	15-oct.-19	16-oct.-19	17-oct.-19	18-oct.-19
Saucisson sec + cornichons	Macédoine mayonnaise	Crêpe aux champignons	Poireaux / Betteraves Mimosa	Velouté de champignons
Œuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage		
Rôti de porc ananas	Rôti de bœuf au jus		Carbonade de veau	Filet de hoki sauce curry
Crêpe au fromage		Colin aux agrumes		
Poêlée du marché (carottes, haricots verts, chou fleur, tomates, poivrons rouges, oignons, petits pois)	Duo de carottes au miel	Riz zembrocale (riz, haricots rouges)	Purée de navets	Penné
Edam Mimolette	Vache qui rit Samos	Saint Paulin Brie	Tartare aux noix	Tomme blanche Camembert
Brioche à la gelée de coing	Fruit de saison	Compote pomme biscuité Compote de pomme	Crêpe à la pomme	Liégeois vanille Liégeois chocolat
21-oct.-19	22-oct.-19	23-oct.-19	24-oct.-19	25-oct.-19
Roulade de volaille	Tomates vinaigrette	Salade du chef (jambon de dinde, emmental, salade mélangée)	Potage de potiron	Concombres vinaigrette
Œuf mayonnaise	Endives vinaigrette	Salade vitaminée (salade mélangée, segments mandarine, pamplemousse, vinaigrette)		Carottes vinaigrette
Steak haché de poulet sauce champignons	Pâtes marguerites au saumon	Rôti de veau sauce estragon	Carbonade de bœuf	Yassa de colin
Haricots verts à l'ail	Salade verte vinaigrette	Purée choux Bruxelles	Duo de courgettes en escabèche	Riz
Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Carré de l'est Coulommiers	Emmental Mimolette	Yaourt nature + sucre Yaourt aux fruits	Fripon Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Compote pommes ananas Compote de poires

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »