



## MENUS CANTINE DU LUNDI 03 OCTOBRE AU VENDREDI 11 NOVEMBRE 2022

Les menus peuvent changer en fonction des approvisionnements.

Lundi 03 Octobre	Mardi 04 Octobre	Jeudi 06 Octobre	Vendredi 07 Octobre
Salade de concombre Boulettes de bœuf à la tomate Pomme de terre vapeur Fruits de vergé	Salade de pâtes Haut de cuisse de poulet rôti Choux fleur à la crème Yaourt fermier sucré	Tarte au chèvre Filet de cabillaud meunière Poêlée de légumes Salade de fruits	Salade verte Sauté de porc Blé Yaourt aux fruits
Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Jeudi 13 Octobre	Vendredi 14 Octobre
Carottes râpées aux agrumes Suprême de poulet rôti Lentilles corail Mimolette	Duo mâche et batavia Saucisse Tagliatelle de Shrek Crème dessert pistache	Céleri, Maïs vinaigrette au miel Filet de poisson frais citronné Riz safrané Ananas rôti	Salade de tomate, oignon rouge Chili con carne Fromage blanc Coulis fraise
Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre
Coleslaw Steak haché Salsifis gratinés à la tomate Gâteau au chocolat	Salade d'endives Filet de poulet croustillant Purée de patate douce Yaourt	Salade de concombre Filet de poisson sauce blanche Semoule Fruits du vergé	Œufs mayonnaise Spaghetti bolognaise Yaourt fermier
Lundi 07 Novembre	Mardi 08 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
Betteraves vinaigrette Saucisse grillée Lentilles Yaourt sucre	Soupe de pois cassés Tortis Tomates provençales Flan au caramel	Salade verte Filet de la pêche du jour Brocolis, pomme de terre Tarte aux pommes	FERIE

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques, crustacés, lait.