

Menus des vacances de Toussaint 2025

Légende:



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
OCTOBRE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE CREME POMMES DE TERRE RISSOLÉS FROMAGE BLANC SUCRÉ FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE PANÉ DU FROMAGER PETITS POIS SAINT PAULIN (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH RIZ BIO EDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLERI RAPÉ (local) FACON RÉMOULADE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS TORSADES BUCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUCISSE DE STRASBOURG* CHOU À CHOUCROUTE ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT (à portionner) COMPOTE POMME BIO PETIT BEURRE DU CHEF (à portionner)
	COLESLAW VINAIGRETTE BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE SEMOULE BIO CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	TARTINADE DE SURIMI SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE AU CURRY HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT BIO SUCRÉ TARTE À LA FRAMBOISE (à portionner)	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON, MAÏS ET VINAIGRETTE POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC CHOU FLEUR BÉCHAMEL TOMME BLANCHE (à portionner) RAISIN	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF EMMENTAL (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	HALLOWEEN VELOUTÉ DE POTIRON ENSORCELÉ (à portionner) DOIGTS DE SORCIÈRE EN SAUCE ROUGE (saucisse de porc* et ketchup) ROSTIES DU FANTÔME (pomme de terre) MIMOLETTE DE HALLOWEEN (à portionner) COMPOTE DE L'HORREUR (pomme et fruits rouges) (à portionner)

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."