



### Menus du 21 au 25 octobre 2024

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres à la crème</li> <li>Flammekueche gratinée</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steak haché</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Cookie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates à l'emmental et échalotes</li> <li>Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li>Pâtes</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson à l'ail cornichon</li> <li>Blanquette de dinde</li> <li>Carottes et pommes de terres persillées</li> <li>Fromage blanc confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou chinois aux dés de mimolette</li> <li>Filet de poisson sauce ratatouille</li> <li>Semoule</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

### Menus du 28 octobre au 1 novembre 2024

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> <li>Colombo de porc</li> <li>Riz créole</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Poisson pané sauce tartare</li> <li>Potatoes</li> <li>Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Omelette</li> <li>Poêlée de courgettes à l'ail</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de vermisseaux</li> <li>Poulet à la diable</li> <li>Gratin de cervelats au fromage</li> <li>Mousse au chocolat sanguinolante</li> </ul>	



### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.