

MENU DE MON RESTAURANT

DU 02 AU 20 Octobre 2023

LUNDI 02

Macédoine de légumes
 Steak de cabillaud pané
 Haricots rosés consommés
 Portion
 Ananas

Goûter
Biscuits salés

MARDI 03

Salade Mexicaine
 Suprême de légumes 
 Tortis
 Raisins

Goûter
Pain/Nutella

JEUDI 05

Salade Haricots verts
 Boulettes panée façon thai
 Printanière de légumes
 Portion
 Crème brulée renversé

Goûter
Yop

VENDREDI 06

Salade maïs thon
 Queue de porc, boeuf salé, lard
 Haricots rosés, boulette de farine
 Yaourts nature sucrée

Goûter
Biscuits sucrés

LUNDI 09

Salade croq salade
 Steak de soja 
 Pois coco
 Edam
 Pomme Golden

Goûter
Biscuits sucrés

MARDI 10

salade de tomates
 Colombo de poulets(frais)
 Riz blanc
 Mimolette
 Compote

Goûter
Yaourts

JEUDI 12

Giraumon râpé
 Boulettes d'agneau
 Macaroni
 Yaourts sucrés

Goûter
Biscuits salés

VENDREDI 13

Taboulés
 Daube de concombres 
 Banane jaune
 Melon

Goûter
Pain/confiture

LUNDI 16

Salade carotte vichy
 Emincé de dinde
 Purée de pomme de terre et haricots verts
 Coupelle d'ananas

Goûter
Biscuits sucrés

MARDI 17

Salade coeur de palmier dés
 Bolognaise de légumes 
 Spaghetti
 Eclair aux chocolats

Goûter
Pain/fromage

JEUDI 19

Salade choux (rouge)
 Soupe à congos 
 Banane dessert

Goûter
Crème dessert

VENDREDI 20

Salade carotte râpé
 Blaff de poissons
 Bananes vertes
 Oranges

Goûter
Fruit

NB : Ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problèmes d'approvisionnement.

Liste allergènes : gluten, poisson, crustacé, œuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.

Les menus végétariens sont signalés par le symbole suivant :



Le goûter est réservé uniquement aux enfants inscrits en garderie périscolaire.