



**DU 29 SEPT.
AU 3 OCTOBRE**

**DU 6 AU 10
OCTOBRE**

**DU 13 AU 17
OCTOBRE**

**DU 20 AU 24
OCTOBRE**

**DU 27 AU 31
OCTOBRE**

LUNDI

Cervelas
 Escalope viennoise
 Poêlée de légumes
 Brie ⁷
 Poire **

Surimi mayonnaise ^{3 10}
 Escalope de poulet
 sauce crème
 Petits pois carottes
 Saint-Morêt ⁷ Bio
 Raison **

Rillettes
 Aiguillette de poulet
 sauce champignons
 Semoule ¹
 Rondelé ⁷ Bio
 Poire **

Tarte au fromage ^{1 3 7}
 Sauté de pintade
 sauce mère
 Petits pois
 Comté ⁷
 Kiwi **

Rosette
 Haut de cuisse
 de poulet
 Potatoes
 Camembert ⁷
 Fruit **

MARDI

Salade verte ¹⁰
 Boules de porc
 sauce poivre
 Purée de butternut ⁷
 Petit Suisse
 nature ⁷ Bio
 Fruits au sirop

Carottes râpées maison ¹⁰
 Saucisse de Toulouse
 Lentilles
 Tomme Montcadi ⁷
 Mousse au chocolat

Salade de riz ¹⁰
 Rôti de porc au jus
 Choux de Bruxelles
 Saint-Nectaire ⁷
 Crêpe et nutella ^{1 3 7}

Potage maison
 Sauté de lapin
 à la moutarde ¹⁰
 Carottes
 Petit Suisse ⁷
 Paris-Brest ^{1 3 7}

Pizza maison ^{1 3}
 Grillade de porc
 sauce marchand de vin
 Haricots verts Bio
 Emmental ⁷
 Compote

MERCREDI

Céleri rémoulade ¹⁰
 Lasagne maison ^{1 3 7}
 Vache qui rit ⁷
 Panna cotta ⁷

Feuilleté au fromage ^{1 3 7}
 Langue de bœuf
 sauce charcutière
 Purée de pomme
 de terre maison ⁷
 Carré de Ligueil ⁷
 Ananas frais **

Pizza maison ¹
 Endives au jambon ⁷
 Yaourt ⁷ Bio
 Moelleux au chocolat
 et crème anglaise ^{1 3 7}

Jambon persillé
 Hachis parmentier ⁷
 Samos ⁷
 Liégeois

Feuille de chêne
 vinaigrette ¹⁰
 Pâtes
 à la bolognaise ^{1 3}
 Yaourt Bio
 Gaufre au sucre ^{1 3 7}

JEUDI

Haricots verts
 vinaigrette ¹⁰ Bio
 Poisson pané ⁴
 Carottes à la crème ⁷
 Bleu ⁷
 Compote Bio
 Gâteau maison

Salade verte ¹⁰
 Sauté de porc ¹
 Boulgour ¹
 Coulommiers ⁷
 Pot de crème ⁷ Bio

Poireau vinaigrette ¹⁰
 Burger de bœuf
 Ferme de St-Denis
 sauce échalote
 Coquillettes ¹
 Chèvre frais
 Ferme de Crevant ⁷
 Mousse au citron

Cake salé maison ^{1 3 7}
 Chou farci
 Riz
 Bûchette Saint-Maur ⁷
 Salade
 de fruits frais **

Taboulé maison ^{1 10}
 Escalope de dinde
 sauce champignons
 Chou-fleur Bio
 Petit suisse aux fruits
 Salade de fruits frais **

VENREDI

Maquereau ⁴
 Paupiette de lapin
 sauce chasseur
 Riz Bio
 Cantal ⁷
 Flamby ⁷

Saucisson à l'ail
 Dos de cabillaud ⁴
 sauce vin blanc
 Epinards
 Fourme d'Ambert ⁷
 Banane **

Salade verte ¹⁰
 Poisson meunière ⁴
 Duo de courgettes
 Babybel ⁷
 Compote

Mâche et œuf poché ^{3 10}
 Saumon
 sauce beurre blanc ⁴
 Haricots beurre Bio
 Pont l'évêque ⁷
 Mille feuilles ^{1 3 7}

Potage maison
 Poisson meunière ⁴
 Salsifis
 Vache qui rit ⁷
 Carré aux fruits ^{1 3}

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
 Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022, toutes nos viandes sont certifiées viandes françaises ;

** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.

¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11