



# MIENU

**SEMAINE 42 – 2024**

Du 14 au 18 octobre 2024

 <p><b>Lundi</b> <b>14 octobre</b></p>	<p><b>Mardi</b> <b>15 octobre</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <b>17 octobre</b></p>	<p><b>Vendredi</b> <b>18 octobre</b></p>
<p><i>Salade de tomates</i> <i>Céleri rémoulade</i> <i>Salade verte</i></p> <p>Quenelles nature  sauce aurore</p>  <p><i>Carottes au beurre &amp; miel</i> <i>Riz basmati</i></p> <p><i>Mimolette</i> <i>Sojasun aux fruits</i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i> <i>Pomme de saison</i></p>	<p><i>Salade de riz au pesto</i> <i>Salade de riz au thon</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Spaghettis bolognaise</i> <i>Spaghettis bolognaise végétale</i></p>  <p><i>Six de Savoie</i>   <i>Yaourt de Savoie</i></p> <p><i>Poire au sirop</i> <i>Compote de fruits</i></p>	<p><i>Camembert frit et salade mêlées</i> <i>Tartinade de houmous</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Aiguillette de poulet tex mex</i> <i>Filet de poisson grillé</i></p>  <p><i>Pomme de terre rôties &amp; brocolis</i></p> <p><i>Morbier</i> <i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Pot de crème au chocolat maison</i> <i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Guacamole chips de maïs</i> <i>Tortillas aux légumes</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Steak haché sauce poivre</i> <i>Poisson à la Bordelaise</i></p>  <p><i>Frites &amp; choux fleurs</i></p> <p><i>Saint Paulin</i> <i>Fromage blanc coulis de fruits</i></p> <p><i>Beignet à la compote</i> <i>Ananas frais</i></p>

----- : légumes et fruits    - - - - - : protéines    - - - - - : féculents et sucres    - - - - - : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivée des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison ». Le chef de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine  
J.R HASBROUCQ

La Gestionnaire  
S. BATH

La Principale  
M. HAUTECOUVERTURE

# GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 42

Du 14 au 18 octobre 2024

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT SULFITE	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
<b>LUNDI</b>	Salade de tomates									X			X		
	Céleri rémoulade								X	X			X		
	Salade verte									X			X		
	Quenelles natures bio sauce aurore	X		X								X	X		
	Carottes au beurre & miel											X	X		
	Riz basmati											X	X		
	Mimolette											X	X		
	Sojasun aux fruits						X					X	X		
	Salade de fruits frais											X	X		
Pomme de saison											X	X			
<b>MARDI</b>	Salade de riz au pesto	X								X		X	X		
	Salade de riz au thon	X			X					X		X	X		
	Salade verte									X		X	X		
	Spaghettis bolognaise	X								X		X	X		
	Spaghettis bolognaise végétale	X					X					X	X		
	Six de Savoie											X	X		
	Yaourt de Savoie											X	X		
	Poire au sirop											X	X		
Compote de fruits											X	X			
<b>JEUDI</b>	Camembert frit et salade mêlées									X		X	X		
	Tartinade de houmous	X		X						X		X	X		
	Salade verte									X		X	X		
	Aiguillette de poulet tex mex									X		X	X		
	Filet de poisson grillé	X			X							X	X		
	Pomme de terre rôties & brocolis											X	X		
	Morbier											X	X		
	Yaourt nature											X	X		
	Pot de crème au chocolat maison			X								X	X		
Liégeois vanille											X	X			
<b>VENDREDI</b>	Guacamole chips de maïs			X						X		X	X		
	Tortillas aux légumes	X								X		X	X		
	Salade verte									X		X	X		
	Steak haché sauce poivre	X										X	X		
	Poisson à la Bordelaise	X			X							X	X		
	Frites & choux fleurs											X	X		
	Saint Paulin											X	X		
	Fromage blanc coulis de fruits											X	X		
	Beignet à la compote	X		X								X	X		
Ananas frais											X	X			

La Principale

La gestionnaire

Le chef de cuisine



