




















MENU ECOLE -SEMAINE 42  
DU 14.10.2024 AU 18.10.2024

LUNDI 14/10/24	MARDI 15/10/24	MERCREDI 16/10/24	JEUDI 17/10/24	VENDREDI 18/10/24
<b>Déjeuner</b>				
<b>Salade de chou-fleur à l'huile d'olive</b> <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i> 	<b>Chiffonnade de salade verte à l'ail</b> <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i> 	<b>Salade piémontaise</b> <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>  	<b>Julienne de betteraves au vinaigre de framboise</b> <i>Moutarde, Sulfites</i>	<b>Nid de poireaux vinaigrette</b> <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i> 
<b>Paupiette de veau à la moutarde ancienne</b> <i>Lait, Soja, Moutarde, Sulfites, Gluten</i>	<b>Rôti de porc au jus</b> <i>Lait, Sulfites, Gluten</i> 	<b>Poulet rôti aux gousses d'ail</b> <i>Lait, Gluten</i>  	<b>Omelette nature</b> <i>Œufs</i>	<b>Filet de colin au four sauce vierge</b> <i>Poisson</i> 
<b>Poêlée de carottes et champignons</b> <i>Lait</i>  	<b>Purée de pommes de terre</b> <i>Lait, Sulfites</i>	<b>Haricots plats sautés</b> 	<b>Duo de pommes de terre et carottes persillées</b> <i>Lait</i>  	<b>Riz pilaf aux petits légumes</b> <i>Céleri</i> 
<b>Compote de pommes fraises</b>	<b>Brie</b> <i>Lait</i>	<b>Saint Moret individuel</b> <i>Lait</i>	<b>Brebicrème individuel</b> <i>Lait</i>	<b>Gouda portion</b> <i>Lait</i> 
<b>Riz au lait au caramel</b> <i>Lait, Sulfites</i>	<b>Fruit "Bio" de saison</b>  	<b>Salade de fruits d'Automne</b> 	<b>Liégeois au chocolat</b> <i>Lait</i>	<b>Cocktail de fruits au sirop</b>

\*Origines des viandes UE

MENU ECOLE -SEMAINE 42  
DU 14.10.2024 AU 18.10.2024

MENU ECOLE -SEMAINE 42  
DU 14.10.2024 AU 18.10.2024