




























# Menus Élémentaire

## Semaine du 02 au 06 Octobre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade du Chef   Radis, beurre	Quiche Lorraine	Œuf dur mayonnaise Sardines, citron	 Carottes râpées   Céleri rémoulade
Blanquette de veau 	Poulet rôti 	Lasagnes de bœuf  	Beignets de poisson, citron
Riz 	Purée d'haricots verts		Ratatouille
Rondelé nature Brebis crème	Yaourt arôme Fromage blanc aromatisé	Emmental  Mimolette	St Paulin  Edam
Compote pomme/fraise, biscuit Abricot au sirop, biscuit	Orange Raisin  	Ananas frais Pomme  	 Pâtisserie du Chef 
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pain  est servi à tous les repas	



# Menus Élémentaire

## Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

### Tous fous du goût !!!

#### Le Marathon des Saveurs



LUNDI L'AMERIQUE	MARDI L'OCEANIE	JEUDI L'EUROPE	VENDREDI L'ASIE
Salade coleslaw	Salade Océane	Tomate, mozzarella	Salade Chinoise & nems
Gratin de macaronis au cheddar 	Filet de poisson à l'Indonésienne 	Bœuf bourguignon 	Poulet au caramel
Fromage blanc	Purée de patate douce	Gnocchis, emmental râpé	Nouilles chinoises & wok de légumes 
Muffin aux pépites de chocolat Donuts	P'tit Louis 	Tome des Alpes	Yaourt nature
	Pêche melba	Crumble aux pommes	Carpaccio d'ananas au sirop d'épices 

Viande Bovine Française   
Fabrication maison

Label Rouge   
Produit local




























Agriculture Biologique   
Du pain est servi à tous les repas





# Menus Élémentaire

## Semaine du 16 au 20 Octobre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Toast de chèvre   	 Salade verte, tomate, maïs  Melon Jaune	Concombre   Carottes râpées  	 Salade club   Salade chou chou 
Cordon bleu	Penne à la carbonara  Emmental râpé & parmesan râpé	Hachis parmentier de bœuf  	Œufs brouillés  
Brocolis du chef  			Haricots verts extra fins
Mimolette Edam	Tome   Coulommiers	St Morêt Rondelé nature	Assortiments de fromages & laitages
Pomme   Orange	 Compote de pomme, biscuit Cocktail de fruits, biscuit	Glace	 Pâtisserie du Chef 

Viande Bovine Française   
Fabrication maison 

Label Rouge   
Produit local 

Agriculture Biologique   
Du pain  est servi à tous les repas



# Menus Élémentaire

## Semaine du 30 Octobre au 03 Novembre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées Pomelos	Salade composée Salade coleslaw
VACANCES DE LA TOUSSAINT	VACANCES DE LA TOUSSAINT	Colombo de poulet	Pavé de merlu sauce beurre citronnée
		Riz	Purée de potiron
		Tome Emmental	Yaourt nature Fromage blanc
		Ile flottante	Eclair au chocolat

Viande Bovine Française   
Fabrication maison

Label Rouge   
Produit local

Agriculture Biologique   
Du pain est servi à tous les repas