

## MENU Du 03 Au 07 OCTOBRE 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade verte  Asperges  Chou-fleur Vinaigrette 	Salade de choux au comté  Carottes râpées aux cacahuètes  Pamplounousse 	Salade verte  Terrine de campagne  Rillette de saumon à l'aneth 	Assiette de crudités 	Salade méditerranéenne  Salade de carottes et pois chiches  Terrine de légumes 
Cappellittis au fromage sauce tomate  Cappellittis au saumon fumé 	Nuggets de poulet  Poisson pané 	Estouffade de bœuf à la Provençale  Oeuf dur à la crème 	Kebab  Shawarma végétarien 	Boulettes kefta  Caldillo de poisson 
Aubergines aux capres 	Ratatouille  Blé au citron et romarin 	Carottes fondues  Polenta crémeuse 	Pomme noisette 	Tajine de légumes  Semoule 
Assortiment de fromage individuel 	Panaché de yaourts 	Fromage blanc faisselle  Fromage de brebis aux herbes bio 	Panaché de yaourts 	Tomme blanche  Bleu d'Auvergne 
Liégeois 	Gaufre  Raisin 	Corbeille de fruits de saison automne 	Abricots au sirop arlequin 	Compote de pommes  Banane 
Pomme de saison 	Pain 	Pain 	Pomme de saison 	Pain 

Signature Chef d'établissement

Bruno HEIN



Signature gestionnaire



Pour les correspondances, se reporter au tableau des correspondances allergènes et labels

Le menu est soumis aux alics de livraisons. © easlys

## MENU DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14 OCTOBRE 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Champignons à la Grecque <sup>12-</sup> Salade fraîcheur d'automne <sup>2-</sup> Chou rouge et lardon en salade <sup>10-, 12-</sup>	Carottes râpées aux cacahuètes <sup>5-, 12-</sup> Houmous <sup>5-</sup> Oeuf poché <sup>3-</sup>	Pain de maquereau <sup>7-, 3-, 4-</sup> Cocktail de crevettes <sup>2-, 10-, 3-</sup> Salade verte <sup>12-</sup>	Tarte aux légumes <sup>1-, 7-, 3-</sup> Salade verte <sup>12-</sup>	Soupe au chou <sup>9-, 7-</sup> Salade Jurassienne <sup>7-</sup> Celeri Remoulade <sup>9-, 7-, 10-, 3-, 12-</sup>
Cordon bleu de dinde <sup>1-, 7-</sup> Poisson pané <sup>1-, 4-</sup>	Cervelas Obernois <sup>7-</sup> Dos de cabillaud sauce aurore <sup>4-</sup>	Sauté d'agneau au miel et au curry <sup>10-</sup> Paupiette de pêcheur <sup>2-, 9-, 7-, 14-, 3-, 4-, 6-</sup>	Emincé de veau à la thai <sup>9-, 1-, 7-, 3-</sup> Filet de colin sauce bonne femme <sup>2-, 9-, 7-, 14-, 3-, 4-, 12-</sup>	Pané de blé à la tomate et mozzarella <sup>1-, 7-</sup> Quenelle nature sauce Aurore <sup>1-, 3-</sup>
Gratin de potiron <sup>1-, 7-</sup> Penne rigate <sup>1-</sup>	Haricots verts vapeur <sup>5-</sup> Pommes de terre persillées <sup>5-</sup>	Poêlée japonaise <sup>6-</sup> Coeur de Blé Plat <sup>1-</sup>	Choux fleurs persillés <sup>5-</sup> Riz Plat <sup>9-</sup>	Aubergines aux capres <sup>12-</sup> Ble au citron et romarin <sup>1-</sup>
Assortiment de fromages régionaux <sup>7-</sup>	Morbier <sup>7-</sup> Comté <sup>7-</sup>	Panaché de yaourts <sup>7-</sup>	Tomme de montagne <sup>7-</sup>	Panaché de yaourts <sup>7-</sup>
Ile flottante <sup>7-, 3-</sup> Banane	Donut au sucre <sup>1-, 7-</sup> Pomme de saison	Banane	Milk shake bio à la vanille <sup>7-</sup>	Compote de pommes <sup>5-</sup>
Pain <sup>1-, 11-, 13-</sup>	Pain <sup>1-</sup>	Pain <sup>1-, 11-, 13-</sup>	Pain <sup>1-, 11-, 13-</sup>	Pain <sup>1-, 11-, 13-</sup>



Signature Chef d'établissement



Signature gestionnaire



Pour les codifications, se reporter au tableau des correspondances allergènes et labels  
 Le menu est soumis aux aléas de livraisons. © Easyis