



# Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

## BALAN



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
			Pâté de campagne et cornichon  SV : Œuf dur BIO à la mayonnaise	 Concombres BIO à la vinaigrette
			 Merlu sauce basquaise	 Hachis végétarien de légumes (plat complet)
			 Blé BIO tendre	/
			Fromage frais Petit Cotentin	Petit fromage frais
			 Fruit de saison BIO	Tarte au flan

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



# Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

## BALAN



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 Macédoine BIO à la mayonnaise   Carbonara  <i>SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i>   Penne BIO	 Radis beurre   Aiguillettes de poulet au jus   <i>SV : Omelette BIO nature</i>   Brocolis BIO en gratin  Fromage frais Petit moulé   Beignet fourré au chocolat	      	       Salade verte BIO à la vinaigrette   Dahl de lentilles       Riz créole BIO       Emmental BIO       Lacté saveur vanille nappé au caramel	       Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes   Colin d'Alaska pané       Jardinière de légumes   Camembert BIO       Fruit de saison BIO

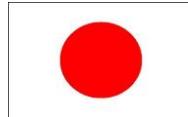
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



# Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

## BALAN



LUNDI AUSTRALIE ET LE VOLLEY BALL REPAS VEGETARIEN	MARDI JAPON ET LE JUDO	MERCREDI	JEUDI FRANCE ET LE CYCLISME	VENDREDI ARGENTINE ET L'ESCALADE
<p>Salade Australienne (betteraves, feta, noix de cajou)</p>  <p>Beignet stick mozzarella sauce barbecue</p> <p>Pommes de terre rösti aux légumes</p>  <p>Fromage blanc BIO</p>  <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Chou blanc BIO à la vinaigrette</p>  <p>Rôti de porc sauce aigre douce</p> <p>SV : Boulettes de soja tomate sauce aigre douce</p> <p>Poêlée asiatique et riz</p>  <p>Fromage fondu Vache qui rit BIO</p> <p>Salade ananas-litchi au sirop léger</p>		<p>Salade niçoise (thon, œuf, haricots verts)</p>  <p>Fileté de Colin d'Alaska meunière</p> <p>Petits pois BIO</p>  <p>Cantal AOP</p>  <p>Préparé en cuisine Cake marbré</p>	<p>Salade iceberg</p>   <p>Steak haché de bœuf BIO au jus</p> <p>SV : Gratin de macaroni, butternut, cheddar et mozzarella (plat complet)</p> <p>Curry de butternut</p>  <p>Petit fromage frais BIO</p> <p>Crème dessert saveur caramel et Madeleine</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



# Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

## BALAN



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU BIO / REPAS VEGETARIEN
Taboulé   Merlu sauce citron	Salade coleslaw BIO   Nuggets de poulet  <i>SV : Crispidor à l'emmental</i>		Salade verte BIO à la vinaigrette  Bolognaise de bœuf BIO  <i>SV : Bolognaise végétale</i>	Salade de pommes de terre BIO sauce piémontaise  Préparé en cuisine Omelette BIO nature
Haricots verts BIO  	Purée de légumes		Coquillettes BIO  Fromage frais Cantafrais	Petits pois BIO  Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux
Morbier AOP	Petit fromage frais		Purée pomme-poire BIO  	Fruit de saison BIO  
Fruit de saison BIO  	Tarte au citron			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement