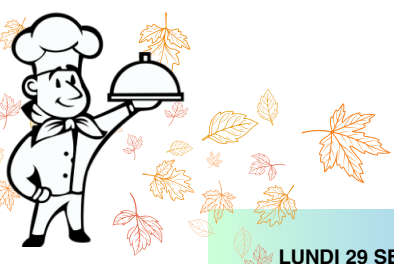


Menu d'octobre

WISSOUS

Menu des enfants
par les GS de Victor
Baloché

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.
Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques



- Produits Bio
- Pêche durable
- Label Rouge
- Fait maison
- Repas Végétarien
- Porc

LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE	MERCREDI 1E OCTOBRE	JEUDI 2 OCTOBRE	VENREDI 3 OCTOBRE
VÉGÉ ! Coleslaw Curry de légumes Pommes de terre Crème dessert au chocolat	Pâté de campagne et cornichons Merlu gratiné Epinards à la crème et Boulghour Fruit de saison	Sauté de veau LR au jus Coquillettes et courgettes ail et persil Camembert Fruit de saison	Tzatziki de concombre Rougail saucisse Riz Yaourt nature et sucre	Carottes râpées et dés de mimolette Burger de boeuf Frites de patates douces Glace petit pot vanille
LUNDI 6 OCTOBRE	MARDI 7 OCTOBRE	MERCREDI 8 OCTOBRE	JEUDI 9 OCTOBRE	VENREDI 10 OCTOBRE
Emincé de dinde LR sauce orange et miel Blé et Julienne de légumes Comté AOP Fruit de saison	Carottes râpées Boeuf sauce forestière Haricots verts Semoule au lait	VÉGÉ ! Salade iceberg vinaigrette et bûche au lait mélangé Omelette Gratin de chou fleur et pommes de terre Compote pomme cassis et biscuit	Galette bretonne jambon et saint Paulin Salade verte et vinaigrette au vinaigre de cidre Fromage blanc et caramel au beurre Far breton aux pommes	Poisson meunière Semoule à la tomate Mimolette Fruit de saison
LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENREDI 17 OCTOBRE

La semaine du goût : Les aliments mystères



LUNDI 20 OCTOBRE	MARDI 21 OCTOBRE	MERCREDI 22 OCTOBRE	JEUDI 23 OCTOBRE	VENREDI 24 OCTOBRE
VÉGÉ ! Mac and cheese et <u>butternut</u> Salade verte vinaigrette Petit suisse fruité Cocktail de fruit au sirop	Colin à la sauce <u>vanille</u> Carottes et riz Emmental Fruit de saison	Wrap au poulet et crème <u>d'avocat</u> Frites Coulommiers Fruit de saison	Coleslaw Sauté de veau LR Brocolis <u>Cake choco-courgette</u>	Melon Steak haché Purée <u>patate douce</u> Flan nappé caramel





Menu d'octobre

WISSOUS



La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel. Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et moutardes.



Sous réserves de modification selon le planning d'animation

LUNDI 20 OCTOBRE	MARDI 21 OCTOBRE	MERCREDI 22 OCTOBRE	JEUDI 23 OCTOBRE	VENDREDI 24 OCTOBRE
 Carbonara de porc Spaghetti Comté AOP Fruit de saison	 Concombre vinaigrette Colin sauce citron Blé et potiron rôti Compote de pomme et biscuit	 Boulettes de bœuf sauce BBQ Purée de pomme de terre Brie Fruit de saison	 Carottes râpée et dés de mimolette Ragoût de veau LR à la corse Brocolis Tarte aux pommes	 VÉGÉ ! Quiche aux légumes salade verte vinaigrette Edam Fruit de saison
LUNDI 27 OCTOBRE	MARDI 28 OCTOBRE	MERCREDI 29 OCTOBRE	JEUDI 30 OCTOBRE	VENDREDI 31 OCTOBRE
 Blanquette de colin Riz et carottes Camembert Fruit de saison	 Chou blanc et pomme vinaigrette au miel Wings de poulet Frites Liégeois chocolat	 Salade de pâte au pesto et dés de comté AOP Bœuf sauce caramel Haricots beurre Fruit de saison	 Céleri rémoulade Emincé de porc LR au curry Boulghour pilaf Yaourt à la vanille	 HALLOWEEN VÉGÉ ! Soupe ensorcelée (velouté de potiron et emmental râpé) Pizza d'Halloween (pizza aux trois fromages) Salade verte vinaigrette Crème dessert monstrueuse (crème dessert chocolat, bûche de biscuit, chantilly)



Produits Bio



Pêche durable



Label Rouge



Fait maison



Repas Végétarien

Porc