

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 mollusques

LUNDI 5 OCTOBRE



Mac and cheese
Salade romaine
Yaourt nature et sucre
Fruit de saison

MARDI 6 OCTOBRE

Tomate vinaigrette balsamique
Rôti de porc LR à la crème d'ail
Purée de carotte
Liégeois vanille

MERCREDI 7 OCTOBRE

Veau sauce miel et épice
Semoule et brocolis
Emmental
Fruit de saison

Les plantes aromatiques

JEUDI 8 OCTOBRE

le Romarin

Concombre sauce érable et romarin
Boulettes d'agneau au gingembre et romarin
Potatoes au romarin
Compote de pomme, miel et romarin

VENDREDI 9 OCTOBRE

Colin sauce citron
Riz
Carré de l'est
Fruit de saison

La planète dans ton assiette

LUNDI 12 OCTOBRE

Les pôles

Salade nordique
Boulettes de bœuf à la Suédoise
Pommes de terre
Gâteau aux pommes et sirop d'érable

MARDI 13 OCTOBRE

Melon
Caldillo de poisson
Chakchouka sans œuf et semoule
Litchi

Les déserts

MERCREDI 14 OCTOBRE

Les montagnes

Concombre à la Népalaise
Ragoût de bœuf au maïs
Crozet
Mont blanc

JEUDI 15 OCTOBRE

Végé!

Les côtes

Carottes râpées créoles
Quiche Maltaise
Cake à la banane

VENDREDI 16 OCTOBRE

Les forêts

Salade de pastèque menthe et féta
Feijoada et riz
Ananas



Menu d'Octobre

WISSOUS

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

LUNDI 19 OCTOBRE

MARDI 20 OCTOBRE

MERCREDI 21 OCTOBRE

JEUDI 22 OCTOBRE

VENDREDI 23 OCTOBRE

 Carbonara
 Penne
 Rondelé
 Fruit de saison

 Coleslaw et bûche de lait mélangé
 Cuisse de poulet rôti **LR**
 Gratin de chou fleur
 Riz au lait

 Poisson meunière et mayonnaise
 Frites
 Petit suisse aromatisé
 Fruit de saison

 Céleri rémoulade
 Veau sauce moutarde
 Haricots beurre
 Tarte aux poires

 Salade verte et dés d'emmental
 Pizza au fromage
 Compote pomme banane

Les maternels

Les élémentaires

BASE DE MENU

ANIMATIONS

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

Menu d'Octobre

WISSOUS

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

LUNDI 26 OCTOBRE

MARDI 27 OCTOBRE

MERCREDI 28 OCTOBRE

JEUDI 29 OCTOBRE

VENDREDI 30 OCTOBRE

HALLOWEEN

 Radis râpés et maïs vinaigrette
 Steak haché
 Petits pois
 Crème dessert vanille

 Carottes râpées vinaigrette balsamique et féta
 Bœuf sauce forestière
 Purée de courgette
 Fromage blanc et confiture

 Tapas (jambon de pays, chorizo et beignet de calamar)
 Patatas bravas
 Tomme des Pyrénées IGP
 Fruit de saison

 Salade iceberg, croutons et dés d'emmental
 Bolognaise de thon
 Spaghetti
 Cocktail de fruits au sirop

 Velouté de tomate et vermicelles
 Gratin butternut, carotte, riz et féta
 Zébra cake

Les maternels

Les élémentaires

BASE DE MENU

ANIMATIONS

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

nutritionnel.