

## MENU DE LA SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 11 OCTOBRE 2024

---

### Lundi 30 septembre 2024

**Entrée:**

Buffet salades

**Plat:**

Spaghetti (1blé) (Lët'Z)

Sauce carbonara (7)

**Suggestion végétarienne:**

Spaghetti, sauce champignon (1blé) (Lët'Z) (7)

**Dessert:**

Fruits

Collation 16h: Fruits

### Mardi 01 octobre 2024

**Entrée:**

Buffet salades anti gaspi et soupe de potiron (produit du terroir)

**Plat:**

Médaille de limande, sauce au safran (4) (7)

Couscous (1blé)

Courgette sautée à l'ail

**Suggestion végétarienne:**

Boulette de légumes, sauce au safran (1blé) (9) (7)

**Dessert:**

Fruits

Collation 16h: Bâtonnet de fromage et fruits frais (7)

### Mercredi 02 octobre 2024

**Entrée:**

Buffet salades anti gaspi

**Plat:**

Ragoût de bœuf (produit du terroir)

Pommes de terre au four (produit du terroir)

Haricot vert à l'ail

**Suggestion végétarienne:**

Mijoté de pois chiche

**Dessert:**

Fruits

Collation 16h: Crumble de pommes au raisin sec et cannelle (1blé) (7)

## **Jeudi 03 octobre 2024**

### **Entrée:**

Buffet salades et potage anti gaspi (produit du terroir)

### **Plat:**

Cuisse de poulet au four

Polenta crémeuse au parmesan (7)

Petit pois et carotte

### **Suggestion végétarienne:**

Courgette farcie gratinée aux petits légumes (7)

### **Dessert:**

Fruits

Collation 16h: Energy ball (8)

## **Vendredi 04 octobre 2024**

### **Menu végétarien**

### **Entrée:**

Buffet salades anti gaspi

### **Plat:**

Riz cantonnais (3) (9)

Mini nems de légumes, sauce aigre doux (1blé) (3) (6)

### **Dessert:**

Mousse au chocolat (3) (6) (7)

Collation 16h: Fruits

## **Lundi 07 octobre 2024**

### **Entrée:**

Buffet salades

### **Plat:**

Emincé de bœuf aux oignons (produit du terroir)

Boulgour (1blé)

Jardinière de légumes

### **Suggestion végétarienne:**

Tofu sauté aux oignons (6)

### **Dessert:**

Fruits

Collation 16h: Fruits

## **Mardi 08 octobre 2024**

### **Entrée:**

Buffet salades anti gaspi et bouillon ABC (1blé) (9)

### **Plat:**

Chicon gratiné au jambon (7)

Pommes de terre vapeur (produit du terroir)

### **Suggestion végétarienne:**

Chicon gratiné (7)

### **Dessert:**

Fruits

Collation 16h: Fromage frais au sucre de canne (7)

### **Mercredi 09 octobre 2024**

#### **Entrée:**

Buffet salades anti gaspi

#### **Plat:**

Tagliatelle au saumon (1blé) (4) (7) (Lët'Z)

Brocoli sauté

#### **Suggestion végétarienne:**

Tagliatelle, sauce basilique (1blé) (7) (Lët'Z)

#### **Dessert:**

Crumble de pommes au raisin sec et cannelle (1blé) (7)

Collation 16h: Cookie aux flocon d'avoine (1blé) (3) (7)

### **Jeudi 10 octobre 2024**

#### **Entrée:**

Buffet salades anti gaspi et potage de poireaux

#### **Plat:**

Rôti de porc au thym et tomate (marque nationale)

Pommes de terre grenaille (produit du terroir)

Chou-fleur nature

#### **Suggestion végétarienne:**

Galette de légumes (1blé) (3) (9)

#### **Dessert:**

Fruits

Collation 16h: Cake salé (1blé) (3) (7)

### **Vendredi 11 octobre 2024**

#### **Entrée:**

Buffet salades anti gaspi

#### **Plat:**

Bouchée à la reine (1blé) (7)

Riz

Carotte glacée

#### **Suggestion végétarienne:**

Bouchée au quorne (1blé) (7)

#### **Dessert:**

Fruits

#### **Repas bébé:**

Collation 16h: Fruits

**Nous donnons priorité aux produits du terroir et nous utilisons des produits du commerce équitable.**