

MENU DE LA SEMAINE DU 14 OCTOBRE AU 01 NOVEMBRE 2024

Lundi 14 octobre 2024

Menu végétarien

Entrée:

Buffet salades

Plat:

Tortellini ricotta et épinards (1blé) (3) (7)

Sauce napolitaine

Dessert:

Fruits

Collation 16h: Fruits

Mardi 15 octobre 2024

Entrée:

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

Plat:

Bœuf Stroganoff (10) (produit du terroir)

Boulgour (1blé)

Choux de Bruxelles sautés au beurre (7)

Suggestion végétarienne:

Tofu à la moutarde et poivrons (6) (10)

Dessert:

Fruits

Repas bébé:

Collation 16h: Gâteau maison (1blé) (3) (7)

Mercredi 16 octobre 2024

Entrée:

Buffet salades anti gaspi

Plat:

Choucroute Garnie et moutarde (10)

Petit salé, cervelas, pommes de terre vapeur (marque national)(produit du terroir)

Suggestion végétarienne:

Choucroute végétarienne (3)

Dessert:

Crème brûlée (7)

(marque nationale)

Collation 16h: Dips de légumes

Jeudi 17 octobre 2024

Entrée:

Buffet salades et soupe anti gaspi (produit du terroir)

Plat:

Beignet de colin, sauce rémoulade(1blé) (3) (4)

Riz à la tomate

Tombée de poireaux

Suggestion végétarienne:

Quorn pané (1blé)

Dessert:

Fruits

Collation 16h: Mousse au chocolat (3) (7)

Vendredi 18 octobre 2024

Entrée:

Buffet salades anti gaspi

Plat:

Cordon bleu de dinde, sauce blanche (1blé) (7)

Purée de pommes de terre (7) (produit du terroir)

Chou-rave braisé

Suggestion végétarienne:

Galette d'épinards et mozzarella (1blé) (7)

Dessert:

Fruits

Collation 16h: Fruits

Lundi 21 octobre 2024

Entrée:

Buffet salades

Plat:

Couscous (1blé)

Merguez

Légumes et pois chiche

Suggestion végétarienne:

Saucisse végétarienne (9)

Dessert:

Fruits

Collation 16h: Fruits

Mardi 22 octobre 2024

Entrée:

Buffet salades anti gaspi et soupe à la tomate

Plat:

Beignet de crevette (rissois), sauce cocktail (1blé) (2) (3)

Pommes de terre au four (produit du terroir)

Chou vert sauté aux oignons

Suggestion végétarienne:

Fallafel de potiron

Dessert:

Fruits

Collation 16h: Pomme au four (7)

Mercredi 23 octobre 2024

Entrée:

Buffet salades anti gaspi

Plat:

Boulette mixte à la tomate (1blé) (9) (produit du terroir / marque nationale)

Fusilli (1blé) (Lët'Z)

Carotte vapeur

Suggestion végétarienne:

Boulette de légumes

Dessert:

Fruits

Collation 16h: Galette de légumes et pommes de terre (1blé) (3)

Jeudi 24 octobre 2024

Entrée:

Buffet salades anti gaspi

Plat:

Judd mat gaardebounen (1blé) (7)

Gratin de pommes de terre (7) (produit du terroir)

Suggestion végétarienne:

Omelette (3) (7) (Lët'Z)

Dessert:

Fruits

Collation 16h: Banana bread (1blé) (3) (6) (7)

Vendredi 25 octobre 2024

Entrée:

Buffet salades anti gaspi

Plat:

Poulet curry au lait de coco

Riz basmati

Jardinière de légumes

Suggestion végétarienne:

Curry de lentilles corail au lait de coco et légumes

Dessert:

Pomme au four avec pain d'épice (1blé) (3) (7)

Collation 16h: Fruits

Lundi 28 octobre 2024

Entrée:

Buffet salades

Plat:

Poulet pané maison (1blé) (3)

Frite (produit du terroir)

Brocoli

Suggestion végétarienne:

Tofu pané (1blé) (3) (6)

Dessert:

Fruits

Collation 16h: Fruits

Mardi 29 octobre 2024

Entrée:

Buffet salades anti gaspi

Plat:

Gratin de pâtes, crème et jambon (1blé) (7) (Lët'Z)

Carotte glacée

Suggestion végétarienne:

Gratin de pâtes à la crème (1blé) (7) (Lët'Z)

Dessert:

Fruits

Collation 16h: Gâteau maison (1blé) (3) (7)

Mercredi 30 octobre 2024

Entrée:

Buffet salades anti gaspi

Plat:

Pizza Salami

Suggestion végétarienne:

Pizza Margarita

Dessert:

Fruits

Collation 16h: Riz au lait (7)

Jeudi 31 octobre 2024

Entrée:

Buffet salades anti gaspi

Plat:

Spaghetti bolognaise (1blé) (produit du terroir)

Suggestion végétarienne:

Spaghetti sauce tomate (1blé)

Dessert:

Tiramisu (1blé) (3) (6) (7)

Collation 16h: Fruits

Vendredi 01 novembre 2024

Férié