

FR  
83.116.005  
CE

## Pour le mois d'Octobre 2023

### Notre Chef vous propose :



LUNDI 2/10	MARDI 3/10	MERCREDI 4/10	JEUDI 5/10	VENDREDI 6/10
<b>Salade aldente</b> AB <b>Rôti de dinde aux herbes</b> <b>Brocolis persillés</b> AB <b>Flan vanille</b>	<b>Oeuf / mayonnaise</b> AB <b>Tortellinis ricotta/épinards</b> <b>(Plat complet)</b> <b>Ananas frais</b>	<b>Carottes râpées</b> AB <b>Rosbeef</b> <b>Purée de PDT du Chef</b> <b>Compote de fruits</b> AB	<b>Chipolatas grillées</b> <b>Lentilles au jus</b> AB <b>Edam à la coupe</b> <b>Banane</b> AB	<b>Filet de poisson pané</b> <b>Ratatouille du Chef</b> AB <b>Les fripons</b> <b>Eclair au chocolat</b>
LUNDI 9/10	MARDI 10/10	MERCREDI 11/10	JEUDI 12/10	VENDREDI 13/10
<b>Daube provençale du Chef</b> <b>Coquillettes</b> AB <b>Fromage râpé</b> AB <b>Salade de fruits</b>	<b>Cordon bleu à la dinde</b> <b>Petits pois / carottes</b> <b>Biscuit</b> AB <b>Yaourt nature</b> AB	<b>Tarte provençale</b> <b>Roti de porc forestier</b> <b>Gratin de courgettes</b> AB <b>Melon</b> AB	<b>MENU AMERICAIN</b> <b>Salade verte</b> <b>Nuggets de poulet</b> <b>Potatoes + ketchup</b> <b>Fromage</b> <b>Brownies</b>	<b>Couscous végétarien</b> <b>(Plat complet) semoule</b> AB <b>Saint Paulin</b> AB <b>Kiwi</b> AB
LUNDI 16/10	MARDI 17/10	MERCREDI 18/10	JEUDI 19/10	VENDREDI 20/10
<b>Courgette farcie</b> <b>(Plat complet) + Blé</b> AB <b>Mimolette à la coupe</b> <b>Pomme</b> AB	<b>Salade de PDT</b> <b>Omelette nature</b> AB <b>Haricots verts sautés</b> AB <b>Crème au chocolat Maison</b>	<b>Mesclun</b> <b>Sauté de dinde aux olives</b> <b>Macaronis</b> AB + râpé <b>Novly</b> AB	<b>Salade mexicaine</b> <b>Jambon blanc</b> <b>Purée PDT/légumes du soleil</b> <b>Purée de poires</b> AB	<b>Filet de poisson meunière</b> <b>Choux fleurs persillés</b> AB <b>F. blanc nature+sucre</b> AB <b>Raisin</b>



Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines françaises - Poisson pêche durable



Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'pro  
 Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
 et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)