

Menu
Du lundi 17 au vendr
Semai

	<i>Lundi 17 Octobre</i>	<i>Mardi 18 Octobre</i>
HO	<i>Carottes râpées</i>	<i>Duo de chou blanc et chou rouge</i>
	<i>Salade strasbourgeoise</i>	<i>Duo maïs et betteraves</i>
	<i>Tarte aux poireaux</i>	<i>Salami</i>
	<i>Salade verte</i>	<i>Salade verte</i>
VPO	<i>sauté de porc à la diable</i>	<i>Sauté de dinde forrestier</i>
	<i>Filet de lieu aux épices</i>	<i>Poisson du marché à l'aneth</i>
Garnitures	<i>Frites</i>	<i>Poêlée orientale</i>
	<i>Haricots vert</i>	<i>Riz</i>
PL	<i>Produit</i>	
Desserts	<i>Corbeille de fr</i>	
	<i>Compotes, ya</i>	
	<i>Tarte au chocolat</i>	<i>Pain d'épice</i>
	<i>Liégeois au café</i>	<i>Crème dessert chocolat</i>

Ado

redi 21 octobre 2022

ine 42

<i>Jeudi 20 Octobre</i>	<i>Vendredi 21 Octobre</i>
<i>Salade d'endive au bleu</i>	<i>Céleri rémoulade</i>
<i>Choux fleur sauce cocktail</i>	<i>Œuf mayonnaise</i>
<i>Salade marco polo</i>	<i>Salade de pois chiches</i>
<i>Salade verte</i>	<i>Salade verte</i>
<i>Boulettes de bœuf sauce tomates</i>	<i>Couscous végété</i>
<i>Paupiette du pêcheur</i>	<i>Omelette aux fines herbes</i>
<i>Coquillettes</i>	<i>Champignons</i>
<i>Choux fleur</i>	<i>Purée maison</i>

Laitiers

Fruits de saison

Soufflé au fruit

<i>Marbré</i>	<i>Flan pâtissier</i>
<i>tarte pomme</i>	<i>Semoule au lait</i>