



Du 16 octobre 2023 au 20 octobre 2023

MENU VEGETARIEN

Lundi 16



Radis noir râpé en rémoulade



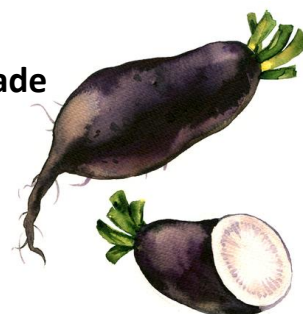
Bœuf bourguignon



Pommes de terre



Yaourt - fruits secs variés



Mardi 17



Salade de betteraves cuites au four



Blanquette de veau



Champignons et carottes



Crème caramel



Jeudi 19



Bouillon de poule alphabet trois couleurs



Chili sans carne

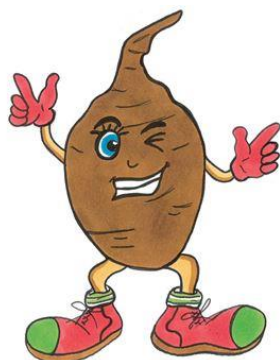
Fromage trou



Farandole de pommes



Vendredi 20



Coleslaw



Filet de poisson de la côtière



Topinambour



Tarte aux pommes « faite par les enfants »



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés.

Dans le cadre du règlement CE n°11/692011, nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes (Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque)



Fait maison



Produit bio