





Menus du 14 octobre au 8 novembre 2024


LUNDI 14

- Carotte râpée (8,9) 
- Nuggets de poulet 
- Haricots verts 
- Fromage (2) 
- Pâtisserie (1,2,4,14)




MARDI 15

- Salade de riz (1,8,9) 
- Poisson en sauce (2,7,8) 
- Légumes du moment
- Fromage (2) 
- Fruit



JEUDI 17 

- Poireaux vinaigrette (8,9) 
- Gratin de pomme de terre œuf (1,2) 
- Yaourt nature (2) 
- Fruit


VENDREDI 18

- Soupe à la citrouille (2) 
- Veau endiable 
- Doigt de squelette
- Fromage d'halloween (2) 
- Clémentine



LUNDI 4

- Radis beurre
- Poisson à la crème (6,2,8) 
- Lentilles
- Fromage (2) 
- Cocktail de fruit




MARDI 5

- Macédoine de légumes (1,8,9)
- Emince de volaille 
- Riz au curcuma
- Fromage (2)
- Fruit

JEUDI 7 

- Carotte à l'oriental (8,9) 
- Œuf (1) 
- Épinard (2) 
- Yaourt (2) 
- Banane

VENDREDI 8

- Soupe de légumes (2,3) 
- Saute de porc 
- Brocolis
- Fromage (2) 
- Donuts (1,2,4,14)

ALLERGÈNES

- (1) Œuf
- (2) Lait
- (3) Céleri
- (4) Gluten
- (5) Crustacés
- (6) Poisson
- (7) Mollusques
- (8) Sulfite
- (9) Moutarde
- (10) Lupin
- (11) Sésame
- (12) Fruit à coque
- (13) Arachide
- (14) Soja

LABELS



- 1 menu végétarien servi 1 jour/semaine
- Pain bio des gourmandises du Marais
- Poisson frais suivant le cours
- Légumes bio de Mably et de Saint-Germain-Lespinasse