

Service  
Restauration




L'adjoint délégué  
M.VANHERSECKE

Du 7 au 10 Novembre 2022





# MENUS




## LUNDI

- Potage tomate et céleri
- Fricawelsh au cheddar  /Steak végétal
- Rata de navets et pommes de terre
  - St bricet
  - Fruit 
  - Pain paysan 




## MARDI

- Salade d'endives aux pommes et mimolette 
- Piccatas de poulet aux agrumes
- Lentilles corail et petit épeautre
  - Mousse chocolat 
  - Pain boulot

## MERCREDI

- Carottes râpées 
- Goulesch hongroise 
- Pommes rissolées
  - Babybel 
- Fromage blanc et brisure d'oréo
- Pain boulot

## JEUDI

- Salade de coquillettes provençale 
- Parmentier de butternut et poisson blanc 
- Tomme des Pyrénées IGP
  - Pomme 
- Pain aux céréales

## VENDREDI

ARMISTICE 1918

*La qualité : une priorité !*



Recette du chef



Produit Bleu Blanc Cœur



Issu de l'agriculture biologique



Issu de la pêche durable



Viande bovine française



Menu du conseil municipal des enfants



AOC



Produits locaux

**SAVIEZ-VOUS QUE ...**

**Sur 20 repas, nous devons mettre au minimum 10 crudités de légumes ou de fruits pour votre équilibre alimentaire.**



**Cette année, les**

**Ambassadeurs du goût sont au nombre de 30 !**

**Les enfants sont intéressés et très impliqués !**

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 15 allergènes suivants : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites, fèves. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact auprès de notre service. Sous réserve de changement et selon l'approvisionnement.