

AU MENU des élémentaires

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre		Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Carottes râpées Céleri vinaigrette	Crème de betteraves Betteraves maïs		Céleri au jus de raisin Concombre à la crème de framboise	Salade pommes et noix
Plat	Chili con carné Riz	Tarte feuilletée Épinard chèvre et miel Végétarien		Tajine sucré/salé au poulet Semoule aux 4 épices	Curry de poisson au lait de coco Purée de carottes Au curry
fromage	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Petit suisse		Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Fromage blanc
Dessert	Liégeois café Liégeois vanille Corbeille de fruits	Gâteau chocolat courgette Carotte cake Corbeille de fruits		Poire au chocolat Banane spéculoos Corbeille de fruits	Roulé à la confiture Roulé au chocolat Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

