

Menus du 20 au 24 octobre 2025

LUNDI

CÉLÉRI RÂPÉ (local) FAÇON REMOULADE
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS
TORSADES BIO
EMMENTAL (à portionner)
FRUIT DE SAISON

MARDI

SALADE VERTE ET VINAIGRETTE
AIGUILLETES DE POULET SAUCE CREME
POMMES DE TERRE RISSOLÉES
SAINT PAULIN (à portionner)
YAOURT AROMATISÉ

MERCREDI

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
PANÉ DU FROMAGER
HARICOTS VERTS BIO
TOMME BLANCHE (à portionner)
MINI-CRÊPES SUCRÉE

JEUDI

ŒUF DUR ET MAYONNAISE
FILET DE POISSON A L'ANETH
RIZ BIO
SUISSE FRUITÉ
FRUIT DE SAISON

VENDREDI

BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE
SAUCISSE DE STRASBOURG
CHOU A CHOUCROUTE ET POMMES DE TERRE
CAMEMBERT (à portionner)
COMPOTE DE POMME HVE