

# Menu d'octobre 2022

Lu 03/10 : Potage andalou 1,9



Macaroni jambon fromage  
1,7  
Sauce suprême 1,7  
Fruit de saison


Lu 17/10 : Potage portugais 1,9  
Filet de poulet braisé 1  
Panais sauté au beurre 7  
Pdt natures  
Crème chocolat Bio 7

Ma 04/10 : Potage choux vert 1,9

Steak haché 1  
Potée de scaroles 7  
Biscuit 1,3,7

Ma 18/10 : Potage courgettes 1,9  
Fusilli bolognaise 1,3,7  
Fruit de saison

Je 06/10 : Potage Carottes 1,9

 Omelettes 3  
Crudités de saison 10  
Frites 5 ou pdt  
Fruit de saison

Je 20/10 : Potage carottes 1,9  
Carbonnades Flamandes 1,10  
Carottes 7  
Frites 5 ou purée 7  
Fruit de saison

Ve 07/10 : Potage Parisien 1,9



Filet de Hoki 4  
Petits légumes à la crème 1,7  
Boulgour 1  
Fromage blanc aux fruits 7

Ve 21/10 : Potage Pois 1,9



Suprême de poisson pané 1,3,4,  
Sauce provençale  
Quinoa  
Biscuit 1,3,7  
Fruit de saison

Lu 10/10 : Potage tomates 1,9


Filet de dinde 1  
Potée de céleri rave 7  
Biscuit 1,3,7

 Issu de la pêche durable

Ma 11/10 : Potage Favorite 1,9

Escalope cordon bleu 1,3,7  
Sauce méridionale  
Pâtes 1  
Fruit de saison

 Menu végétarien

 Production ferme locale  
et développement durable et  
production biologique

Je 13/10 : Potage Cerfeuil 1,9

Boudin 1,3,7



Compote de pommes  
Frites 5 ou pdt natures  
Yaourt de la ferme 7

Tous nos potages ainsi que nos huiles  
(tournesol, olives), matières grasses,  
farines, sucres, sel, poivre sont issus de  
l'agriculture biologique et raisonnée

Ve 14/10 : Potage Andalou 1,9



Poisson blanc du jour 4  
Sauce moutarde 1, 7,10  
Riz sauté aux légumes  
Fruit de saison

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques