

# Menu

## vacances de la toussaint 2024

Lundi  
21/10/2024

Taboulé à la menthe  
*Gluten, Moutarde, Sulfites*

Omelette aux champignons  
*Oeufs, Lait*

MELANGE DE LEGUMES RACINES  
*Céleri*

Yaourt nature sucré  
*Lait*

Fruit  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Mardi  
22/10/2024

Céleri rémoulade  
*Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites*

**Crêpe aux champignons sauce béchamel**  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Merlu 🐟 sauce moutarde à l'ancienne  
*Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites*

Pommes de terre vapeur  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Edam  
*Lait*

Compote pomme et peche allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Mercredi  
23/10/2024

### ENTRÉES

Betterave et coeur de palmier  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PLATS

Colombo de porc  
*Gluten, Moutarde*

**Tarte carotte cumin et bulgour**  
*Oeufs, Gluten, Lait*

### GARNITURES

Carottes batonnets au curry  
*Moutarde*

### PRODUITS LAITIERS

Fromage fondu La vache qui rit  
*Lait*

### DESSERTS

Donuts sucré 🍩  
*Gluten, Lait*

### SAUCES

Vinaigrette au vinaigre de cidre  
*Sulfites*

Jeudi  
24/10/2024

Méli mélo de salade verte  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Cordon bleu  
*Gluten, Lait, Soja*

**Crispidor à l'emmental**  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Lentilles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Tomme blanche  
*Lait*

Crème dessert chocolat  
*Lait, Soja*

Vinaigrette d'agrumes  
*Sulfites*

Vendredi  
25/10/2024

Carottes râpées BIO, vinaigrette curry, miel et gingembre  
*Moutarde, Sulfites*

Couscous aux boulettes au mouton et boeuf  
*Céleri, Gluten, Soja, Sulfites*

**Couscous aux boulettes de soja tomate**  
*Céleri, Gluten, Moutarde, Soja*

Petit filou au fruits  
*Lait*

Fruit  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# Menu

## vacances de la toussaint 2024

**Lundi**  
28/10/2024

Chou blanc aux raisins secs  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Saucisse végétale soja et blé**  
*Gluten, Soja*

Steak haché de boeuf sauce bleu  
*Gluten, Lait*

Coquillettes  
*Gluten*

Yaourt aromatisé  
*Lait*

Compote pommes et abricots allégée  
en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Vinaigrette aux herbes  
*Moutarde, Sulfites*

**Mardi**  
29/10/2024

Carottes râpées et épeautre vinaigrette  
miel soja sésame  
*Gluten, Sésame, Soja, Sulfites*

Moussaka  
*Gluten, Lait*

**Moussaka végétarienne**  
*Gluten, Lait*

Camembert  
*Lait*

Cubes de pêches au sirop  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Mercredi**  
30/10/2024

### ENTRÉES

Feuilleté au fromage fondu  
*Gluten, Lait*

### PLATS

**Galette boulgour, pois chiche,  
emmental à l'orientale**  
*Gluten, Lait*

Sauté de poulet sauce barbecue  
*Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites*

### GARNITURES

Purée d'épinards  
*Lait*

### PRODUITS LAITIERS

Gouda  
*Lait*

### DESSERTS

Entremets flan saveur vanille  
*Lait*

### SAUCES

**Jeudi**  
31/10/2024

Salade d'endives et noix  
*Fruits à coque*

Dés colin d'Alaska 🐟 sauce poivron  
*Poissons, Gluten, Lait*

**TARTE AUX LEGUMES**  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Haricots verts  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Fromage Petit moulé à l'ail et aux fines  
herbes  
*Lait*

Cake au chocolat sans gluten  
*Oeufs, Lait*

Vinaigrette à l'huile de noix  
*Fruits à coque, Moutarde, Sulfites*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.