

MENUS DU 2 au 20 octobre 2023

Validé le 08/09/2023 CL		Menus - OCTOBRE 2023			
Semaine 40 	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
		MENU COUPE DU MONDE DE RUGBY ALLEZ LES BLEUS™			
	Aiguillette de volaille Sauce suprême Poêlée brocolis cuits et champignons Carré de l'Est Choux à la crème	Jambon de Paris Fish & chips- Wedges aux épices Cheddar Kiwi	Salade comtoise (verte et comté) Polpette de veau Sauce brune Brunoise de légumes Compote de fruits	Tomate farcie végétale Purée nature Petit suisse BIO Raisin	
	Menu végétarien	Aiguillette de blé	Boulette panée mac & cheese	Pané végétal à la méditerranéenne	Idem menu standard
Semaine 41	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
	Coleslaw Chili végétarien Haricots rouges / riz Crème dessert chocolat	Taboulé à l'oriental Filet de colin Sauce oseille Duo chou-fleur / brocolis Flan pâtissier	Salade de radis blanc Ravioles de la ferme Salade iceberg Glace ou autre dessert	Boulettes d'agneau au paprika Poêlée de légumes Fromage aux fines herbes Salade de fruits	
	Menu végétarien	Idem menu standard	Gratin de chou-fleur / brocolis et œuf dur	Ravioles lentilles tomates de la ferme	Pané végétarien
Semaine 42 Les menus de nos chefs	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
	MENU DE JOEY	MENU DE MATTHIEU OTTO	MENU DE BENOIT	MENU DE FLORIAN	
	Filet de dinde tandoori Riz indien Brie Ananas	Salade russe au paprika Saumon au basilic de Chris & schengele Gratin dauphinois Yaourt fermier local aromatisé	Soupe de lentilles Patia à la fourme Salade iceberg Tarte à la myrtille	Céleri pommes granny Mijoté de bœuf aux petits légumes Knepfle aux œufs IGP Glace de la ferme	
	Menu végétarien	Boulettes végé à l'orientale	Galette de haricots rouges poivrons et curry	Idem au menu standard	Knepfle crème croutons et champignons

