





















MENUS DES REPAS A DOMICILE DU 4 OCTOBRE AU 16 OCTOBRE

SEMAINE DU 4 OCTOBRE AU 9 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<p>Duo de saucissons et beurre</p> <p>Aiguillettes de volaille aux épices douces</p> <p>Purée de pomme de terre et carottes</p> <p>Leerdammer</p> <p>Donuts</p>	<p>Œufs durs au saumon fumé</p> <p>Boules de bœuf à l'espagnole </p> <p>Blé façon pilaf </p> <p>Yaourt fermier à la fraise </p>	<p>Salade de pomme de terre strasbourgeoise </p> <p>Pavé de saumon</p> <p>Brocolis gratinés</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Toast de chèvre chaud </p>  <p>Chipolatas </p> <p>Pois cassés  </p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Concombre au fromage blanc</p> <p>Pâtes  façon carbonara</p> <p>Babybel </p> <p>Fruit</p>	<p>Salami et beurre</p> <p>Pavé de merlu citronné</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt gourmand</p> <p>Fruit</p>

SEMAINE DU 11 OCTOBRE AU 16 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<p>Pâté de foie </p> <p>Jambon braisé</p> <p>Beignet de chou fleur</p>  <p>Chouquette </p>	<p>Salade verte et cœur de palmier</p> <p>Lasagnes bolognaises  </p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Galette bretonne</p> <p>Paupiette de veau en sauce</p> <p>Purée de légumes </p> <p>Fruit sec et biscuit</p>	<p>Choux blanc vinaigrette emmental</p> <p>Dos de cabillaud sauce citronné </p> <p>Riz</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Tzatziki sur blinis </p> <p>Chili végétarien</p> <p>Île flottante</p> 	<p>Pomelos</p> <p>Cuisse de canard confite</p> <p>Blettes en gratin</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>

PRODUITS LOCAUX



PRODUITS BIO



FAIT MAISON



MENU VEGETARIEN

VEGETARIEN

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les nouvelles mesures sanitaires en vigueur.

MENUS DES REPAS A DOMICILE DU 18 OCTOBRE AU 23 OCTOBRE

SEMAINE DU 18 OCTOBRE AU 23 OCTOBRE					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<p>Taboulé</p> <p>Émincé de porc aux épices  </p> <p>Poêlée de légumes (gnocchis, carottes, pomme de terre sarladaises)</p> <p>Compote</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Tajine de tagliatelles</p>  <p>Crumble aux fruits</p>	<p>Piémontaise</p> <p>Boudins blancs aux pommes </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pavé d'Affinois</p> <p>Riz au lait </p>	<p>Maquereau au vin blanc</p> <p>Steak haché façon bouchère</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Cocktail de fruits</p> 	<p>Rillettes de canard </p> <p>Blanquette de poisson </p> <p>Céréales à l'indienne</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit</p>	<p>Roulé de macédoine</p> <p>Escalope de volaille au jus</p> <p>Champignons à la crème</p> <p>Chavroux</p> <p>Fruit</p>

PRODUITS LOCAUX



PRODUITS BIO



FAIT MAISON



MENU VEGETARIEN

VEGETARIEN

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les nouvelles mesures sanitaires en vigueur.