



Menus

Période du 4 au 22 octobre 2021

Lundi 4 octobre

Salade
Lasagnes aux légumes
Nectarine

Mardi 5 octobre

Toast au maroilles
Saucisses
Purée
Compote

Jeudi 7 octobre

Pamplemousse
Rôti de dinde
Gratin de choux-fleurs
Café liégeois

Vendredi 8 octobre

Soupe de tomates
Bâtonnet de colin
Carottes Vichy
fromage
Salade de fruits



SEMAINE MEDIEVALE

DU GOUT

Lundi 11 octobre

La potion des Hobbits
Pièce de bœuf au bleu
Pommes boulangères
Trio de raisins

Mardi 12 octobre

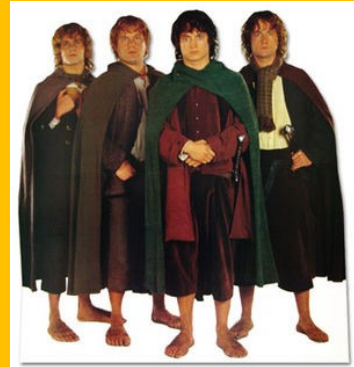
Salade coleslaw
Sauté de porc champignons
Purée de panais
Les merveilles de Cendrillon

Jeudi 14 octobre

Feuilleté au chèvre
Cuisse de poulet au citron
La poêlée des Troubadours
Poire au caramel

Vendredi 15 octobre

Salade pommes et noix
La tarte de Merlin
Faisselle
Beignet aux pommes



Lundi 18 octobre

Velouté de potiron
Chorissettes
Lentilles
Yaourt bio au sucre

Mardi 19 octobre

Salade
Tartiflette
Clémentines

Jeudi 21 octobre

Avocat
Quiche aux fromages
Salade
Petits filous

Vendredi 22 octobre

Betterave rouge
Saumon
Jardinière de légumes
Tarte aux pommes cannelle

Une petite expo sur les châteaux emblématiques de notre région sera présentée dans le réfectoire pour attirer la curiosité des enfants ainsi que les légumes utilisés pour la confection des repas.