

Semaine du 30 septembre 2024 au 04 octobre 2024

LUNDI

- Choux fleurs vinaigrette
- Sauté de boeuf sauce moutarde "bassin Viennois" ■ ■ OU Carré de seitan ■
- Purée de pommes de terre fraîches "Montmorillon" ■
- Fromage
- Fruit ■

MARDI

Menu végétarien

- Friand au fromage
- Curry de lentilles, pois chiches et patates douces ■ ■
- Riz basmati
- Fruit

MERCREDI

- Céleri rémoulade
- Rôti de veau "bassin Viennois" ■ ■ OU Omelette
- Haricots verts
- Fromage
- Tarte aux pommes

JEUDI

- Carottes râpées "Montmorillon" ■
- Tourte Crétoise (légumes bio, boeuf, dinde) ■ ■ OU Tourte Crétoise aux légumes ■
- Salade verte
- Crème au chocolat "Neuilly-le-Brignon" ■

VENDREDI

- Soupe de châtaignes Crécy (carottes "Montmorillon") ■
- Pavé de colin MSC aux agrumes
- Panaché de céréales et de légumes secs
- Fromage ■
- Fruit

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court



V.D.F.



Origine U.E

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)