

Semaine du 07 octobre 2024 au 11 octobre 2024

LUNDI

- Crêpe au fromage
- Poulet rôti fermier ■ ■ OU
Pois chiches/ lentilles
- Méli mélo de légumes d'hiver
■
- Fruit

MARDI

Menu végétarien

- Oeufs mayonnaise et salade verte
- Couscous de légumes
- Semoule
- Fromage blanc aux fruits "Blaslay" ■

MERCREDI

- Betteraves vinaigrette
- Dés de colin à la béarnaise
- Pâtes "penne"
- Fromage
- Fruit

JEUDI

- Radis beurre
- Steak haché ■ ■ ■ OU
Carré de seitan ■
- Chou-fleur béchamel
- Flan pâtissier de l'UPC (lait "Neuilly-le-Brignon") ■

VENDREDI

- Salade verte emmental
- Dos de cabillaud MSC au beurre persillé
- Pommes de terre crème d'échalotes "Montmorillon"
■
- Pêches au sirop

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)