

OCTOBRE 2024

Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

Lundi 30 Septembre 2024	Mardi 01 Octobre 2024	Jeudi 03 Octobre 2024	Vendredi 04 Octobre 2024
Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés, mayonnaise)	Salade de pommes de terre concombre et maïs	Betteraves vinaigrette	Tomate vinaigrette
Boulettes végétales à l'indienne	Poulet rôti	Coquillettes au jambon (plat complet)	Accras de morue mayonnaise
Boulgour	Frites		Pommes vapeur
Camembert	Crème de gruyère	Yaourt sucré	Gouda à la coupe
Fruit	Flan nappé caramel	Madeleine	Yaourt aromatisé

Semaine du 07 au 13 Octobre 2024

Lundi 07 Octobre 2024	Mardi 08 Octobre 2024	Jeudi 10 Octobre 2024	Vendredi 11 Octobre 2024
Potage à la tomate	Terrine de campagne locale	Potage à la carotte	Carottes râpées vinaigrette gingembre citron
Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	Chipolatas	Moules à la crème	Cari de volaille
	Haricots Verts / Riz	Frites	Riz / Chou-fleur au curcuma
Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye	Pont l'Evêque AOP	Emmental à la coupe	Rondelé aux noix
	Fruit	Coupelle pomme	Gâteau du chef pomme cannelle

Semaine du 14 au 20 Octobre 2024			
Lundi 14 Octobre 2024	Mardi 15 Octobre 2024	Jeudi 17 Octobre 2024	Vendredi 18 Octobre 2024
Betteraves vinaigrette	Salade de tomates	Pâté de foie	Friand au fromage
Risotto tomate fromage (plat complet végétal)	Emincé de poulet aux poireaux	Gratin de chou-fleur au jambon (plat complet)	Cœur de colin à la crème de cury
	Fondue de poireaux / Boulgour		Trio de légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)
Camembert	Tendre bleu	Gouda à la coupe	Petit moulé nature
Mousse chocolat	Coupelle pomme	Fruit	Flan nappé caramel