

# Menus du 27 septembre au 22 octobre 2021



lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1er octobre
<b>Sauté de porc à la moutarde</b> Haricots beurre Emmental Flan au chocolat	Saucisson + cornichon Cordon bleu de volaille Purée de carottes Fromage blanc sucré		Tomates aux maïs Gratin de poisson aux fruits de mer Riz Fruit de saison	Tortellinis ricotta/épinards (plat complet) Petit suisse sucré Fruit de saison

Produits régionaux

Produits BIO

"Cocoon & Cooking"

Dicton du mois :  
"Si octobre est chaud, février sera froid."

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	Jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
Celeri remoulade Boeuf aux olives Pommes noisettes Fruit de saison	Crêpe au fromage Haricots verts Chantailou Compote		Poulet aux noix, au miel et à la moutarde Gratin de courge Carré frais Tarte à la poire	Salade de riz Filet de poisson sauce crème citronnée Chou-fleur gratiné Flan à la vanille

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
Salade de blé Aiguillettes de poulet aux poivrons Petits pois Edam	Boules de bœuf au cumin Semoule Pyrénées Fruit de saison		Pizza Calamars à la romaine Blettes à la tomate Emmental	Ragout d'haricots rouges aux épices Riz Carré frais Beignet au chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Jambon braisé Lentilles Gouda Fruit de saison	Taboulé Omelette Carottes persillées Liégeois au chocolat		Hachis Parmentier (plat complet) Petit suisse sucré Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Nuggets de poisson Purée de potiron Compote