




	Entrée	Plat traditionnel	Dessert	Goûters bio élaborés par le multi accueil
Mardi	2 Chou fleur râpé 3,10	Ravioli au fromage sauce à la tomate	Yaourt bio 7	Fruits frais et petits pains au lait
Mercredi	3 Salade de cèleri 3,9,10	Tajine de boulette végété aux pois chiche, semoule et carotte 1,	Compote de fruit bio	Tranche de pain et purée de châtaigne
Jeudi	4 Salade de chou rouge 3,10	Omelette au fromage, pomme de terre et poireaux au beurre, 3, 7	Moelleux aux pommes 1,3,7	Petits légumes, tranche de pain et tartinade salée
Vendredi	5 Salade de betteraves râpée 3, 10	Filet de poisson meunière, duo de panais et courge grillée	Yaourt bio 7	Abricots secs et pain des fleurs au cacao
Lundi	8 Macédoine de légumes 3, 7, 10	Aiguillettes végés, bibelakaas, pomme de terre grillée 1, 3, 7, 10	Compote de fruit bio	Saucisses végétales, olives et chips de légumineuses
Mardi	9 Salade de chou rave 3,10	Poisson pané, riz et courgettes 1, 4	Yaourt bio 7	Tartine de pain beurrée et préparation aux fruits
Mercredi	10 Salade de cèleri 3, 7, 9, 10	Sauté de dinde, semoule de couscous et navets au miel 1, 7	Compote de fruit bio	Petits légumes, tartine de pain et pâté aux olives
Vendredi	12 Salade de betteraves râpée 3, 10	Spaghetti aux boulettes végés et brocoli	Yaourt 7	Bol de céréales et lait de riz
Lundi	15 Salade de betteraves 3,10	Emincé végété au lait de coco, riz et carotte persillée 6	Compote de fruits	Tranche de brioche et verre de jus de pomme
Mardi	16 Salade de cèleri 3,9,10	Rissolette de veau au fromage, pomme de terre vapeur et chou rouge	Yaourt bio 7	Goûter préparé par les enfants
Mercredi	17 Salade de maïs et salade verte 3,10	Boulette thaï, carré de semoule (griesfluta) et panais 1,7	Compote de fruit bio	Tranche de pain et carrés de chocolat
Jeudi	18 Salade de chou blanc 3,10	Omelette au fromage, coquillettes et courgette 1,3,7	Cake d'automne 1,3,7	Petits légumes, tranche de pain et sojani
Vendredi	19 Salade de carotte 3, 10	Aiguillette de colin aux graines, patate douce et cèleri grillé	Yaourt bio 7	Tranche de pain d'épice et verre de lait de riz
Lundi	22 Salade de betteraves 3,10	Cuisse de poulet, pomme de terre croustine et flageolet	Yaourt bio 7	Bol de céréales et lait de riz
Mardi	23 Salade de carotte 3, 10	Spaghetti bolognaise végétarienne 1,3,7,6	Compote de fruit bio	Fruits frais et fromage blanc de brebis
Mercredi	24 Salade de chou blanc 3,10	Couscous aux boulettes végété 1	Yaourt bio 7	Tartine de pain beurrée et préparation aux fruits

	25	Salade traditionnelle de Thanksgiving	Dinde aux champignons et gratin de patate douce	Pumpkin Pie	Petits légumes, bretzels, olives et saucisses végétales
Vendredi	26	Salade de cèleri 3,9,10	Poisson en croûte de croustille, petit pois et pomme de terre en lamelle grillée	Compote de fruit bio	Crème de riz chocolat ou vanille et petits gâteaux
Lundi	29	Salade de carottes râpées 3,10	Boulette de pois chiche et boulgour à la tomate 1	Compote de fruit bio	Soupe de légumes, gressins et fromage râpé
Mardi	30	Salade de betterave 3,10	Poulet au curry, riz et petit pois 9	Yaourt bio 7	Abricots secs et pain des fleurs au cacao

Nos plats sont fabriqués dans nos ateliers utilisant des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, des arachides, du soja, du lait, des fruits à coques, du cèleri, de la moutarde, des graines de sésame, du lupin, des mollusques peuvent présenter une trace de

Liste des allergènes présents : 1 gluten / 2 crustacés / 3 œufs / 4 poisson / 5 arachide / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 moutarde / 11 graines de sésame / 12 Sulfites / 13 lupin / 14 mollusques