





Menus du 7 au 11 octobre 2019



Lundi

Tajine d'agneau 
Semoule  **aux raisins secs**
Pavé demi-sel 
Raisin noir 



Suggestions pour le dîner...
Terrine de légumes
Risotto aux champignons
Salade de fruits

Jeudi



Menu réalisé par les enfants de CPb (2018-2019)
de l'école polyvalente 5 Milton

Carottes râpées  **et raisins secs**
(vinaigrette autrichienne)
Spaghettis  **à la sauce tomate**
et fromage râpé 
Eclair au chocolat 



Suggestions pour le dîner...
Cake aux légumes
Fromage blanc et crème de marron





Mardi

Tomates  **fêta** 
(vinaigrette huile d'olive et basilic)
Fricassée de dinde aux raisins 
Pommes de terre 
Compote de fruits 



Suggestions pour le dîner...
Omelette aux herbes
Salade verte
Riz au lait au caramel





Mercredi

Emincé de bœuf sauce barbecue 
Purée de brocolis 
Cantadou 
Raisin blanc 



Suggestions pour le dîner...
Quinoa aux légumes
Fromage
Poire pochée

Vendredi

Poisson meunière  
Petits pois
Yaourt aromatisé  
Duo de raisins



Suggestions pour le dîner...
Salade verte
Quiche à la citrouille
Brioche perdue



Fruits et légumes / Plats protidiques / Féculents / Produits laitiers / Produits sucrés

Liste des allergènes majeurs à déclaration obligatoire (1 : céréales contenant du gluten – 2 : crustacés – 3 : œufs – 4 : poissons – 5 : arachides – 6 : soja – 7 : lait et produits laitiers – 8 : fruits à coque – 9 : céleri – 10 : moutarde – 11 : graines de sésame – 12 : sulfites – 13 : lupin – 14 : mollusques).

Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction de la disponibilité des produits.