



# Menu

Mois : OCTOBRE 2024  
 (Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)  
 Origine des viandes : France ( Charcuterie de Thoard & Joassan frères 04 )  
**Du Lundi 14 au vendredi 18 : SEMAINE DU GOUT**



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du Lundi 7 au Vendredi 11 Octobre 2024</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coleslaw (3,10)</li> <li>- Penne <b>BIO</b> (1,3)</li> <li>- Sauce carbonara (7,3)</li> <li>- Fruit <b>HVE</b></li> </ul>	<p><b>MENU CH'TI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salade d'endives <b>BIO</b></li> <li>- Carbonnade Flamande (1,12)</li> <li>- Potatoes</li> <li>- Maroille <b>RÉGION AOP &amp; NORD PAS DE CALAIS</b> Fruit (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carotte râpées <b>BIO</b></li> <li>- Rosties Burger (1,3,7)</li> <li>- Salade verte</li> <li>- Compote <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Champignons Grecque</li> <li>- Lasagne aux deux saumons (1,3,7,4,10)</li> <li>- Yaourt noix de coco <b>BIO</b> (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Menu végétarien</b></li> <li>- Poêlée Dahl lentille</li> <li>- Gnocchi potiron (15)</li> <li>- Poisson du jour sauce Aurore (15) <b>MSC</b></li> <li>- Fruit <b>HVE</b></li> </ul>
<b>Du Lundi 14 au Vendredi 18 Octobre 2024</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Menu végétarien</b></li> <li>- Cake Poire &amp; Bleu (1,3,7)</li> <li>- Risotto de petit épeautre (7)</li> <li>- Poêlée de légumes <b>BIO</b></li> <li>- Compote <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pêche au thon (4,7)</li> <li>- Gratin d'endive au jambon (1,7)</li> <li>- Pomme noisette (1,7)</li> <li>- Fruit <b>HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombre crème (7) <b>BIO</b></li> <li>- Filet de poulet sauce moutarde (7,10)</li> <li>- Boulgour</li> <li>- Mousse chocolat (3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe au potiron &amp; châtaigne (7)</li> <li>- Tajine d'agneau</li> <li>- Semoule (1) <b>BIO</b></li> <li>- Doigts de sorcière &amp; fromage (1,3,7) <b>AOP</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de tomate Mozza (7) <b>BIO</b></li> <li>- Rougail saucisse (12)</li> <li>- Riz</li> <li>- Brownies (1,3,7)</li> </ul>
<b>Du Lundi 21 au Vendredi 25 Octobre 2024</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oeuf dur (3)</li> <li>- Boeuf bourguignon (1,7,12)</li> <li>- Pate (1,3) <b>BIO</b></li> <li>- Salade de fruits <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demi Avocat crevette (7,10)</li> <li>- Blanquette de veau &amp; légumes (1,3,7,12)</li> <li>- Riz</li> <li>- Fruit <b>HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarte poireau (1,3,7)</li> <li>- Brochette de filet de poulet</li> <li>- Poêlée de légumes <b>BIO</b></li> <li>- Petit suisse (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Menu végétarien</b></li> <li>- Soupe de tomate <b>BIO</b></li> <li>- Cordon bleu (1,3,7)</li> <li>- Haricots vert <b>HVE</b></li> <li>- Panna cotta (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quiche lorraine (1,3,7)</li> <li>- Papillote poisson du jour (7,12) <b>MSC</b></li> <li>- Ratatouille <b>HVE</b></li> <li>- Fruit <b>BIO</b></li> </ul>
<b>Du Lundi 28 Octobre au Vendredi 1er Novembre 2024</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poireau vinaigrette (7)</li> <li>- Gratin oreille d'âne &amp; PDT (1,3,7)</li> <li>- Filet de poulet grillé</li> <li>- Fruit <b>HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizza fromage (1,7)</li> <li>- Goulash Hongroise (1,7)</li> <li>- Semoule (1)</li> <li>- Salade de fruit <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Menu végétarien</b></li> <li>- Radis</li> <li>- Tacos végétarien (1,3,7)</li> <li>- Salade composée</li> <li>- Fromage <b>AOP</b> &amp; Tartelette aux fruits (1,3,7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feuilleté fromage (1,3,7)</li> <li>- Tomate farcies</li> <li>- Ratatouille <b>BIO</b></li> <li>- Cookies (1,3,7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves</li> <li>- Gratin de Légumes , PDT &amp; poisson du moment (15) <b>MSC</b></li> <li>- Compote de fruits <b>BIO</b></li> </ul>

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- |                   |                                   |
|-------------------|-----------------------------------|
| 1  Gluten         | 9  Céleri                         |
| 2  Crustacés      | 10  Moutarde                      |
| 3  Œufs           | 11  Sésame                        |
| 4  Poissons       | 12  Sulfite                       |
| 5  Arachide       | 13  Lupin                         |
| 6  Soja           | 14  Mollusque                     |
| 7  Lait           | 15  Contient multiples allergènes |
| 8  Fruits à coque |                                   |



Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine professionnelle, situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER .  
 Entreprise La cuisine de Caro'line  
 La gérante: BERNARD Caroline  
 La diététicienne: GIRAUD Gaëlle

