







BOMBON - OCTOBRE 2021

	LUNDI 04/10/2021	MARDI 05/10/2021	MERCREDI 06/10/2021	JEUDI 07/10/2021	VENDREDI 08/10/2021
		VEGETARIEN			
Entrée	Velouté de légumes	Chou blanc vinaigrette	Brocolis à la parisienne	Salade chef Sans Porc	Bâtonniere de légumes vinaigrette
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Pomelos sucre	Coeurs de palmier maïs et tomates	Concombre à la menthe	Radis beurre
Plat protidique	Sauté de porc au caramel <i>S/P: Escalope de volaille au cidre</i>	Lasagnes ricotta épinards	Haut de cuisse de poulet BIO rôti au jus 	Couscous boulettes de boeuf et merguez	Blanquette de saumon aux agrumes
Accompagnement	Poêlée méditerranéenne	Salade verte	Frites au four	Semoule BIO 	Riz créole
Produit laitier	Saint nectaire	Petit suisse Bio + sucre 	Bûchette de chèvre mélange	Yaourt + sucre	Edam BIO 
Dessert	Compote de poire 	Ananas au sirop	Fruit du mercredi	Fruit du jeudi	Mousse chocolat au lait
Dessert	Fruit du lundi 	Abricots au sirop	Compote de poire	Fruit du jeudi 2	Mousse chocolat noir

LUNDI 11/10/2021

MARDI 12/10/2021






MERCREDI 13/10/2021


JEUDI 14/10/2021





VENDREDI 15/10/2021






LA SEMAINE DU GOUT - LES ANTILLES - LE ZOUK





VEGETARIEN




Entrée	Julienne de Betteraves vinaigrette		Accras de morue		Tomates au gingembre		Féroce d'avocat		Bâtonnets de carottes sauce cocktail à la mangue	
	Crêpe au fromage		Oeuf dur mayonnaise		Salade maïs, iceberg sauce blanche		Velouté de poireaux		Emincé bicolore	
Plat protidique	Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices		Tajine de choux fleurs au curry		Boeuf braisé VBF Sauce Cacao		Rougail saucisse <i>S/P: Marmite de poisson à l'oseille</i>		Blanquette de poisson à la vanille	
Accompagnement	Semoule				Carottes BIO aux épices		Riz créole BIO		Purée de patates douce	
Produit laitier	Camembert BIO		Emmental BIO		Brie roue		Kiri chèvre		Fromage frais aux fruits BIO	
Dessert	Compote de pêche coupelle		Ananas frais		Fromage blanc Coulis de fruits rouges		Salade de fruits exotiques		Brownies noix de coco	
Dessert	Fruit du Lundi		Cocktail de fruits		Crème dessert praliné		Fruit du jeudi			

	LUNDI 18/10/2021	MARDI 19/10/2021	MERCREDI 20/10/2021	JEUDI 21/10/2021	VENDREDI 22/10/2021
	VEGETARIEN				
Entrée	Carottes râpées BIO vinaigrette	Velouté de potiron	Rosette cornichons	Salade carioca	Salade de pommes de terre strasbourgeoise
Entrée	Céleri rémoulade BIO HO	Macédoine mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise	Champignons à la crème	Salade de riz basquaise
Plat protidique	Gratin de Pdt et choux fleurs au fromage	Rôti de porc BIO S/P: <i>Aiguillettes de volaille sauce barbecue</i>	Normadin de veau sauce forestière	Rôti de dinde au curry 	Filet de colin meunière MSC quartier de citron
Accompagnement		Navarin de légumes	Coquillettes	Ratatouille	Choux fleurs BIO persillés
Produit laitier	Tomme blanche	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Emmental BIO	Yaourt sucré BIO	Chaussées aux moines
Dessert	Liégeois vanille	Fruit du Mardi	poire au sirop	Génoise crème anglaise	Fruit du vendredi
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit du mardi 2	Fruit du mercredi		Compote pomme cassis

	LUNDI 25/10/2021	MARDI 26/10/2021	MERCREDI 27/10/2021	JEUDI 28/10/2021	VENDREDI 29/10/2021
		VEGETARIEN			HALLOWEEN
Entrée	Salade de lentilles et riz	Emincé bicolore	Betteraves BIO vinaigrette	Pizza au fromage	Carottes râpées et d'olives noires
Entrée	Salade de riz fèves et Tomates vinaigrette	Choux rouges et raisins vinaigrette	Velouté de légumes BIO 	Oeuf dur mayonnaise	Salade Iceberg carottes et fromage
Plat protidique	Longe de porc aux oignons <i>S/P: Marmite de poisson tomate cerise épinards</i>	Omelette BIO nature 	Coquillettes bolognaises	Fricassée de volaille à l'ancienne Label Rouge 	Brandade au potimarron
Accompagnement	Semoule BIO 	Petits pois carottes		Poêlée bretonne	
Produit laitier	Pont l'évêque	Saint paulin	Yaourt sucré	Gouda	Mimolette portion
Dessert	Fruit du lundi	Riz au lait	Pomme cuite cannelle	Fruit du jeudi BIO	Brownies
Dessert	Fruit du lundi 2	Semoule au lait	Fruit du mercredi	Compote de pommes BIO	
	LUNDI 25/10/2021	MARDI 26/10/2021	MERCREDI 27/10/2021	JEUDI 28/10/2021	VENDREDI 29/10/2021

Pain	Pain	Gaufrette quadro	Pompon cacao	Pain	Palet breton
Produit laitier	Vache qui rit BIO 	Petit suisse + sucre	Lait litre goûters	Fromage blanc sucré	Lait litre goûters
Dessert	Compote de pêche coupelle	Fruit goûter BIO 	Compote pomme BIO 	Jus Multifruit	Fruit goûter BIO 
Divers				Pâte à tartiner BIO 	

	LUNDI	MARDI 02/11/2021	MERCREDI 03/11/2021	JEUDI 04/11/2021	VENDREDI 05/11/2021
		VEGETARIEN			
Entrée		Salade comtoise	Choux fleurs mimosa	Coleslaw	Velouté de poireaux
Entrée		Pomelos sucre	Salade des champs vinaigrette HO	Duo de choux râpés vinaigrettes	Brocolis à la parisienne
Plat protidique		Omelette BIO nature 	Paupiette de veau aux raisins	Sauté de boeuf au paprika	Quenelles de brochet sauce nantua
Accompagnement		Duo de carottes jaunes et oranges	Poêlée campagnarde	Purée de pommes de terre BIO 	Boulgour
Produit laitier		Brie pointe	Fromage blanc sucré	Rouy	Chanteneige BIO 
Dessert		Dessert lacté caramel	Fruit du mercredi BIO 	Pêche au sirop	Fruit du vendredi
Dessert		Dessert lacté vanille	Compote banane BIO	poire au sirop	Compote de pommes banane
	LUNDI	MARDI 02/11/2021	MERCREDI 03/11/2021	JEUDI 04/11/2021	VENDREDI 05/11/2021

Pain		Pompon cacao	BN VANILLE	Pain	Gaufre nature
Produit laitier		Petit suisse + sucre	Lait litre goûters	Yaourt velouté aux fruits	Fromage blanc BIO + sucre 
Dessert		Fruit goûter BIO 	Compote de pommes banane BIO 	Jus Multifruit	Fruit goûter
Divers				Barre de chocolat BIO 