

Menu de la semaine 42

Du 13 au 17 octobre 2025 (Semaine du Goût)

LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
<u>Amer - acidulé</u> Endives et noix et vinaigrette au Xérès	<u>Thème Monochrome</u> Coleslaw Rosso Radis et choux rouge	<u>Saveur iodée</u> Mini Burger de rouget	<u>Menu Halloween</u> Soupe de Potiron	<u>Saveur sucrée salée</u> Duo de carottes râpées vinaigrette au miel & orange
Polenta au four, fondu de poireaux et champignons persillés	Pennes crème-tomate au chorizo 	Moules préparées façon cocotte, Riz safrané et légumes aromatique	 Œufs de Bœuf, Röstis magiques, mini forêt hantée et jus de sorcière 	Curry doux de poulet coco Ebly Bio & Butternut 
Panacotta mangue passion	Pomme Rouge et Mimolette Bio 	Nectarines et comté 	Brownie Choco, coulis sanguinolant et ses friandises  	Liégeois vanille au caramel beurre salée
<i>Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et de la disponibilité des denrées auprès de nos fournisseurs.</i>				

** Gluten, lait, œufs, fruits à coque, sulfites.	** Céleri, moutarde, œufs, lait, gluten., sulfites.	** Gluten, poisson, mollusques, lait, sulfites, œufs, moutarde.	** Gluten, œufs, lait, fruits à coque, céleri.	** Gluten, œufs, lait, céleri, sulfites
--	---	---	--	---

** : Liste des allergènes à déclaration obligatoire. Cuisine centrale de Chorges - 2025.