

## VEZELOIS

**Lundi**  
02/10/2023

**Mardi**  
03/10/2023

**Mercredi**  
04/10/2023

**Jeudi**  
05/10/2023

**Vendredi**  
06/10/2023

### ENTRÉES

Concombre  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade Coleslaw  
*Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes  
*Céleri, Gluten, Lait*

Gratin de poisson blanc  
*Poissons, Gluten, Lait*

Poisson blanc  meunière  
*Poissons, Gluten, Lait*

Penne sauce tomate et lentilles façon bolognaise  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Beignets de calamar  
*Gluten, Mollusques*

Cuisse de poulet rôti au jus  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Rôti de porc  et jus aux herbes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### GARNITURES

Purée de butternut  
*Lait*

Pommes de terre vapeur  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

MELANGE DE LEGUMES RACINES  
*Céleri*

Haricot beurre à la tomate  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Gouda  
*Lait*

Petit fromage frais sucré  
*Lait*

Fromage frais Rondelé nature  
*Lait*

### DESSERTS

Compote pommes et abricots allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Gaufre liégeoise  
*Oeufs, Gluten, Soja*

Fruit  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel  
*Lait*

Ananas  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

## VEZELOIS

**Lundi**  
09/10/2023

**Mardi**  
10/10/2023

**Mercredi**  
11/10/2023

**Jeudi**  
12/10/2023

**Vendredi**  
13/10/2023

### ENTRÉES

Salade de mâche, betterave et noix de cajou  
*Fruits à coque*

SALADE DE TOMATES  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade iceberg vinaigrette chimichurri  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

### PLATS

Dinde escalope 🍌 au cheddar sc tomate  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Riz et légumes sauce teriyaki et œuf dur  
*Oeufs, Gluten, Sésame, Soja, Sulfites*

Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron)  
*Oeufs, Gluten*

Poisson blanc 🐟 meunière  
*Poissons, Gluten, Lait*

Emincé de boeuf VTLO sauce barbecue  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Poulet 🍌 kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Médaille de merlu 🐟 sauce estragon  
*Poissons, Gluten, Lait*

### GARNITURES

Penne rigate  
*Gluten*

Boulgour  
*Gluten*

PETITS POIS  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots rouge, maïs et butternut  
*Sésame*

### PRODUITS LAITIERS

Coulommiers  
*Lait*

Dosette de sucre  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dosette de sucre  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Yaourt nature  
*Lait*

### DESSERTS

Orange  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Smoothie ananas et fruits de la passion  
*Lait*

Banane  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Cake nature  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel  
*Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

## VEZELOIS

**Lundi**  
16/10/2023

**Mardi**  
17/10/2023

**Mercredi**  
18/10/2023

**Jeudi**  
19/10/2023

**Vendredi**  
20/10/2023

### ENTRÉES

Céleri rémoulade  
*Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Chou rouge vinaigrette  
*Moutarde, Sulfites*

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PLATS

Cordon bleu  
*Gluten, Lait, Soja*

Quenelles gratinées à la Normande  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Roti de boeuf et jus aux herbes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Hoki 🌊  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Parmentier colin d'Alaska 🌊  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Nuggets au blé  
*Céleri, Gluten*

Saucisses de Strasbourg  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Tarte aux 3 fromages (emmental, mozzarella, fromage italien)  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Parmentier de boeuf  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

### GARNITURES

Riz créole  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Lentilles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Penne rigate  
*Gluten*

Printanière de légumes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Cantal 🍷  
*Lait*

Yaourt aromatisé  
*Lait*

### DESSERTS

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel  
*Lait*

Fruit de saison  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Compote pommes allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Cake au chocolat  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Poire  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

## VEZELOIS

Lundi  
23/10/2023

Mardi  
24/10/2023

Mercredi  
25/10/2023

Jeudi  
26/10/2023

Vendredi  
27/10/2023

### ENTRÉES

Feuilleté au fromage fondu   
*Gluten, Lait*

Soupe de potiron au fromage fondu La vache qui rit  
*Lait*

Chou blanc  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Cornichon  
*Moutarde*

OEUF DUR MAYONNAISE  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Saucisson à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PLATS

Dés colin d'Alaska  sauce blanquette aux petits légumes  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Curry de pois chiche aux épinards  
*Lait, Moutarde*

Jambon blanc  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pané de blé aux graines, emmental et épinard  
*Gluten, Lait*

Colin d'Alaska  pané  
*Poissons, Gluten*

Sauté de boeuf  sauce cantadou agrume potiron  
*Lait*

Omelette nature  
*Oeufs, Lait*

Poulet roti et jus aux herbes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### GARNITURES

Haricots verts à l'ail  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Riz créole  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Gratin de macaroni  
*Gluten, Lait*

Purée à la patate douce  
*Lait*

Semoule  
*Gluten*

### PRODUITS LAITIERS

Dosette de sucre  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Gouda  
*Lait*

Fromage frais aux fruits  
*Lait*

Saint Paulin  
*Lait*

Yaourt nature  
*Lait*

### DESSERTS

Crème dessert caramel  
*Lait*

Milk Shake au chocolat  
*Lait, Soja*

Fruit  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.