



Au menu, l'équipe de cuisiniers des Caselles vous propose :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine DU 30 au 04 Octobre 	CAROTTES RAPEES	SALADE DE RIZ	SURIMI	SALADE VERTE
	CABILLAUD	QUENELLE DE VEAU	SAUTE DE DINDE	FISH ' N CHIPS
	PURRE DE POIS CASSE	GRATIN DE BROCOLI	JARDINIERE DE LEGUME	FRITES
	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE	PETIT SUISSE
	FROMAGE BLANC	FRUIT	GATEAU AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUIT
Semaine DU 07 AU 11 Octobre 	CRÊPE AU JAMBON FROMAGE	MÂCHE	RIZ EN SALADE	BROCOLI EN SALADE
	BOULETTE DE BOEUF	TORTELLONI AU FROMAGE	SAUCISSE	BRANDA DE MORUE
	POELE DE LEGUMES		HARICOT VERT	
	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	CREME AU CHOCOLAT	DONUT	FRUIT

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin, mollusque.

*Contient du porc

Au menu, l'équipe de cuisiniers des Caselles vous propose :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine DU 14 au 20 Octobre 	SALADE DE PATES	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES	MINI TRESSE AU FROMAGE
	CREPINETTE	ESCALOPE DE DINDE	GALOPIN DE VEAU	COLIN
	GRATIN DE BLETTE	PENNE	RIZ	POELES CAMPAGNARDE
	FROMAGE	YAOURT A BOIRE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	ECLAIR	FRUIT	LIEGEOIS
Semaine DU 21 AU 01 Novembre 	VACANCES SCOLAIRE !!!!!			

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin, mollusque.
*Contient du porc