



MENUS DU 13 OCTOBRE AU 17 OCTOBRE 2025

SEMAINE DU GOUT » LES EPICES ET HERBES »



LUNDI 13

Entrée

Tomates à l'estragon 

Plat

Saute de dinde  au lait de coco -curry 

Riz nature 

GOÛTER

Pain, lait, fruit, miel 

MARDI 14

Entrée

Concombre à la menthe  + fêta

Plat

Goulash sauce paprika 

Pâtes 

Purée de fruits et spéculoos 

GOÛTER

Pain, lait, compote , fromage

MERCREDI 15

Entrée

Salade de PDT à l'échalote 

Plat

Croq fromage 

Carottes au cumin

Fromage ail et fines herbes 

Fruit

GOÛTER

Pain, lait, compote , céréales

JEUDI 16

Entrée

Lentilles à l'oriental (épices ras el hamout  et coriandre) 

Plat

Rôti de porc 

Epinards à la muscade 

Fromage 

Fruit

GOÛTER

Pain, lait, compote , gâteau sec

VENDREDI 17

Entrée

Salade verte au sésame 

Plat

Filet de hoki  au curcuma 

Purée de PDT douce

Fromage 

Tarte aux pommes à la vanille 

GOÛTER

Pain, lait, compote , confiture

Conformément au règlement CE N° 1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 MG/KG ou 10 MG/L. lupin, mollusques. Nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée.

Retrouvez tous les menus sur
www.ville-sucy.fr



