

DU  
10 AU 16  
OCTOBRE

# LA SEMAINE DU GOÛT® 2022

Ussel

## Thème Les Couleurs

Mardi 11

Carottes râpées  
et sa vinaigrette d'agrumes  
Lauts de porc  
sauce potiron cantadou

Frais



Tâtes  
Mimodette

Orange

Frais

Lundi 10

Betteraves  
avec fruits rouges  
Toulet lasquaise  
Riz et Haricots rouges  
Fromage  
Compote de fraises

Frais



Jeudi 13

Salade verte sauce moutarde à l'ancienne  
Lauts d'agneau sauce diners vertes  
Haricots verts & chou romanesco  
Babylbel vert  
Jardini

Frais



Vendredi 14

Mais et celeri  
sauce miel-curry  
Filet de lieu noir  
sauce coco  
Purée de T. de terre  
Emmental  
Crème dessert vanille

Frais

Frais

agglomération  
ussel

Mercredi 12

Palade d'endives,  
fourme d'Ambert, radis,  
ciboulette et croûtons  
Fricadelle sauce maravilles  
Brunoise de légumes  
Petit suisse aromatisé

Frais

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, celeri, moutarde, grains de sésame, anhydride sulfurique et sulfite de lupin et moutarde. Les mets contenant du porc seront systématiquement remplacés par des plats de substitution sans porc. Les produits laitiers portant la mention Européenne Meunier donnent à titre indicatif susceptible de contenir des ingrédients liés à d'éventuels saucis d'approuvements et saucis techniques.

Sandra Delbit,

animatrice chargée des Ateliers de la Semaine du Goût

Les mets  
Les produits laitiers portant la mention  
Les produits laitiers portant la mention



Bénéficiaire de l'aide de l'Union

Docteur Jacques Belcour

