Menu du 2 OCTOBRE AU 6 OCTOBRE 2017

LUNDI

Tomate mozzarella	Pamplemousse	Salade créole
Cervelas campagnard		Cordon bleu
Choux de bruxelles	salade verte	Haricots verts persillés
Chanteneige	Cantal	Babybel portion
Glace	Banane	Kiwi

MARDI

Céleri rémoulade moutarde à l'ancienne	Choux blanc à la vendéenne	Pamplemousse Salade verte jambon
Escalope de dinde		Poulet basquaise
Frites	Salade verte	Frites
Fromage blanc vanille	Yaourt aromatisé	Yaourt au sucre de canne
Compote de pommes allégée	Salade de fruits exotiques	Pomme

MERCREDI

Sardines	Maquereaux au vin blanc	Pamplemousse
	Côte de porc grillée	
	Flageolets	
Brie		Pomme

JEUDI

Pamplemousse	Salade grecque	Salade coleslaw
Rôti de veau		Bœuf à la provençale
Haricots plats		Printanière de légumes
Comté	Emmental bloc	Yaourt nature sucré
Beignet fourré chocolat noisette	Beignet fourré pommes	Ananas Kiwi

VENDREDI

Pamplemousse	Betterave vinaigrette/Œuf	Terrine trois légumes Macédoine de légumes mayonnaise
	Colombo poisson aux fruits de mer	
	Semoule	
Gouda	Vache qui rit	Yaourt aromatisé
Banane		Orange

Fait maison — Produit Local — Produit BIO