Menu du 16 AU 20 OCTOBRE 2017

LUNDI

Choux au jambon sec et comté	Tomate mozzarella	Pamplemousse Radis beurre
Navarin agneau		Goulash
Riz pilaf		Coquillettes
Petit suisse aux fruits	Fromage blanc vanille	Yaourt brasse fraise/framboise au lait entier
Poire au sirop	Abricot au sirop	Pomme granny

MARDI

Pamplemousse	Charcuterie	Pâté en croûte rillette de porc
Filet colin/merlu pané		Filet de colin/merlu
Epinards à la crème		Brunoise de légumes
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Brie
Banane	Pomme	Kiwi

MERCREDI

Carottes râpées mimolette et raisons secs	Pamplemousse
Lasagne	
Yaourt vanille au lait entier	Cocktail de fruits exotiques

JEUDI

MENU VEGETARIEN

VENDREDI

Pamplemousse	Surimi	Terrine de saumon fumé
Filet mignon sauce forestière		Rôti de porc échine
Gratin dauphinois		Pomme de terre boulangère
Entremets vanille	Entremets chocolat	Œuf au lait
Ananas		Orange

Fait maison — Produit Local — Produit BIO