Menu du 15 au 19 octobre

LUNDI

Salade mêlée au surimi Salade de mâche	Pamplemousse	Salade verte au chèvre Tomate/feta
Navarin agneau		Tajine d'agneau aux abricots
Semoule	Salade verte	Riz aux champignons
Yaourt brasse fraise/framboise au lait entier	Fromage blanc aux fruits	Petit suisse aromatisé
Ananas morceaux au sirop	Cocktail de fruits exotiques	Kiwi

MARDI

Chorizo Jambon sec Rosette	Pamplemousse	Pâté en croûte Pâté de foie
Papillote de poisson		Saumon sauce oseille
Julienne de légumes	Salade verte	Purée de céleris/pomme de terre
Mini babybel	Reblochon	Tomme blanche
Ananas	Yaourt aromatisé	Banane

MERCREDI

Choux blanc à la vendéenne Pamplemousse	
Lasagne bolognaise Salade verte	
Entremet chocolat	
Compote de pomme allégée	Pomme

JEUDI

Salade végétarienne Carottes râpées mimolette/raisins secs	Pamplemousse	Salade chablaisienne Salade grecque
Escalope de dinde Orloff		Émincé de poulet à l'espagnole
Épinards à la crème	Salade verte	Haricots plats
Cantal Emmental	Yaourt brassé pomme	Chanteneige
Paris Brest Chausson aux pommes	Banane Pomme	Tarte amandine aux poires

VENDREDI

Salade verte thon/ œuf Sardine	Pamplemousse	Maquereaux à la moutarde Surimi
Colombo de porc		Palette à la diable
Coquillettes	Salade verte	Gratin dauphinois
Fromage frais saveur vanille	Île flottante	Entremet pistache Œuf au lait
Kiwi		Orange

Fait maison — Produit Local — Produit BIO