

Menus du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI

Friand au fromage

Quiche lorraine

Dos de colin

Saumon

Poisson pané

Epinards à la crème

Babybel

Cantal

Comté

Fruits de saison

MENU HALLOWEEN

JEUDI

Salade de mâche,
Mimolette

Carottes râpées

Pamplemousse

Emincé de bœuf
sauce Diable

Purée de patates
douces

Livarot

Tomme fermière

Gâteau au chocolat



SOUS RÉSERVE DE
MODIFICATION

MERCREDI

Salade de pâtes au
thon

Escalope de dinde au
bleu

Poêlée forestière

Entremet vanille

Fruits de saison

VEGETARIEN

MARDI

Salade de
betteraves rouges
au chèvre

Champignons à la
grecque

Macédoine de
légumes,
mayonnaise

Pâtes au pesto

Chanteneige

Brie

Fruits de saison

VENDREDI

Concombre au
yaourt façon tzatziki

Endives au
Roquefort

Salade de mâche,
chèvre et noix

Poulet

Merguez

Couscous

Camembert fermier

Fromage de chèvre

Flan patissier

Tourteaux

Gâteau basque



Fait maison



Produit Local



Produit BIO