


**Menu Semaine 42 du 15 au 19 octobre 2018**

DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 15/10/18		Salade verte salade de maïs pamplemousse  boulette de bœuf sauce brune ou brochette de poisson nature sauce curry frites haricots verts  Fromage - yaourt nature fruits frais yaourt bio 	Entrée chaude  penne à la napolitaine  fromage pêche au sirop
MARDI 15/10/18	Café - lait  Chocolat  Beurre  Confiture  Fromage	salade verte charcuterie rouleau de surimi  tajine de bœuf ou colin sauce tandoori semoule légumes poêlés  fromage - yaourt nature fruits frais compote de fruits	endives  dos de cabillaud sauce armoricaine  riz  fromage liégeois
MERCREDI 16/10/18	Café - lait  Chocolat  Beurre  Confiture  Fromage	Salade verte tomates mozzarella bettraves rouges vinaigrette  poulet rôti ou escalope de porc sauce pesto purée de carottes vache qui rit  Fromage - yaourt nature fruits frais îles flottantes	charcuterie  raviolis  fromage  banane

DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
JEUDI 17/10/18	Café - lait  Chocolat  Beurre  Confiture  Fromage	salade verte salade buffalo concombre à la crème  veau marengo ou frito misto sauce tomate pimentée riz brocolis aux amandes  Fromage - yaourt nature fruits frais	asperges mayonnaise  cervelas obernois petits pois  fromage  tarte aux fruits
VENDREDI 18/10/18	Café - lait  Chocolat  Beurre  Confiture  Fromage	salade verte entrées variées  cordon bleu citron ou poisson pané pâtes sauce poivre  Fromage - yaourt nature fruits frais desserts variés	<i>Bon appétit</i>

\* Les menus proposés sont adaptés en fonction des régimes spéciaux et sont susceptibles de changement en raison des fluctuations des approvisionnements.

L'INTENDANT

Yannick WILLIOT



SAENES Olivier RAULT

LE PROVISEUR

Didier SUAIRE



légende :

Fait maison 

Produit issu agriculture biologique 

Filière courte 