

SEMAINE DU 07 AU 13 OCTOBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Potage	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette 	Quiche*	Carottes râpées	Tomate vinaigrette à l'échalote	Tarte tomates chèvre
PLATS	Rôti de porc au miel*	Quenelles de brochet sauce Nantua	Sauté de poulet sauce basquaise	Sauté de dinde à la moutarde	Chili con carne (pc)	Filet de poulet grand-mère	Osso bucco à la tomate
ACCOMP.	Pommes sautées	Poêlée de légumes	Purée	Beignets de brocolis		Carottes au beurre	Pommes noisettes
FROMAGES	Faisselle	Yaourt nature 	Brie 	Cheddar	Yaourt aromatisé	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison 	Galette bretonne	Crème dessert pistache	Gâteau de semoule	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet (*) Contient du porc

INFORMATIONS
<u>Sauce hongroise</u> : paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
<u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs
<u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, poivrons, olives noires
<u>Salade mixte</u> : salade verte, tomates
<u>Salade quinoa</u> : quinoa, concombre, radis, tomates, surimi

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :