

SEMAINE DU 14 AU 20 OCTOBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	SEMAINE DU GOUT (voir feuille jointe) "Le gout du monde dans une bouchée"					Friand au fromage	Carottes à la marocaine
	LES ANTILLES 	L'INDE 	L'EGYPTE 	MEXICO 	JAPON 		
PLATS						Boudin noir aux pommes*	Cubes de poisson sauce nordique
ACCOMP.						Purée	Macaroni
FROMAGES	<u>Menus du Soir</u> Salade verte Escalope de volaille grillé	<u>Menus du Soir</u> Poireaux vinaigrette Paupiette de dinde au jus	<u>Menus du Soir</u> Salade de pâtes Steak haché sauce échalote	<u>Menus du Soir</u> Taboulé Sauté de porc* Poêlée forestière	<u>Menus du Soir</u> Potage Feuilleté de poisson au beurre blanc	Produit laitier	Fromage
	 Gratin de légumes Fromage blanc Fruit de saison	 Petits pois carottes Camembert Riz au lait	 Haricots verts Edam Fruit de saison	 Rondelé nature Compote de pommes	 Gratin d'épinards Carré de l'est Mousse au chocolat	Fruit	Pâtisserie

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

INFORMATIONS

Plat Fait Maison

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

MSC Pêche Durable

Viande Bovine Française

Haute Valeur Environnementale

Produits Locaux

Appellation d'Origine Protégée

Plat Végétarien

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :