

SEMAINE DU 28 OCTOBRE AU 03NOVEMBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	FERIE VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Tomates vinaigrette 	Tarte au fromage 	Salade verte 	 REPAS Le menu vous sera communiqué ultérieurement	 Repas du midi Salade d'automne Filet de poulet piperade Semoule aux légumes Fromage ovale Riz au lait	Œuf dur (mayonnaise dosette)	Repas du midi Tarte aux poireaux Sauté de veau aux olives Pommes vapeur Boursin Gâteau de semoule
PLATS	Petit salé aux lentilles (pc)*	Fricadelle de bœuf à la tomate	Brandade de poisson (pc) 		Colombo de poulet		
ACCOMP.		Epinards à la crème 				Gratin de salsifis	
FROMAGES	Camembert	Emmental	Yaourt aromatisé 	Repas du soir Salade d'ebly Steak haché Haricots beurre persillés Fromage blanc Fruit de saison	Repas du soir Potage Moussaka (pc) Tartare nature Compote pommes poires	Produit laitier	Repas du soir Macédoine vinaigrette Cannelloni (pc) Yaourt aux fruits Fruit de saison
DESSERTS	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Mousse au café			Fruit de saison	

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

INFORMATIONS

Salade croquante : radis, carottes, céleri

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 :