







Menus de la Semaine du 22 au 26 Octobre 2018

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Méli-mélo de salade verte Vinaigrette balsamique	Betteraves mayonnaise	Pâté de volaille et cornichon	Potage de petits pois	Carottes râpées en vinaigrette
Omelette 	Coquille bolognaise	Emincé de bœuf	Cuisse de poulet	Croustillant de poisson et citron
Pommes de terre sautées	  Yaourt aromatisé	  Carottes vichy	 Purée de pomme de terre	Jardinière de légumes
Vache picon	Fruit de saison	Carré	Fromage blanc sucré	Tomme blanche
Mousse au chocolat au lait		Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien





Plat du chef



Menus de la Semaine du 29 octobre au 2 novembre 2018

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage	Pomelo et sucre	Menu orange et noir		Betteraves
Pavé de colin	Ragoût de bœuf à l'antillaise	Soupe de potiron		
Haricots verts	 	Boulettes de mouton sauce barbecue		Raviolis au saumon et emmental
Fromage frais sucré	Riz créole	Carottes béchamel vache qui rit		
Fruit de saison	Petit moulé ail et fines herbes	Salade d'oranges sauce chocolat		Fruit de saison
	Compote de pommes allégée en sucre	Et biscuit oréo		Biscuit grillé normand



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef

