

menu

Du 15 au 19 Octobre 2018

	DEJEUNER	DINER
Lundi 15	Feuilleté dés de dinde/champignons – feuilleté au fromage – potage de navets Rôti de porc bio aux pruneaux / lentilles bio Fromage Grillé aux pommes – éclair au chocolat	Salade piémontaise Cordon bleu / poêlée lyonnaise Yaourt aux choix Coupe des îles
Mardi 16	Tartine de maquereau – betterave maïs Spaghettis bolognaise / salade Yaourt aux choix Fruit bio	Feuilleté de champignons Tartiflette maison / salade Fromage Flan pâtissier au lait bio
Mercredi 17	Surimi mayonnaise – carottes râpées aux cumins Cuisse de canard confites / printanière de légumes Fromage Crème caramel maison au lait bio	Frisée à l'emmental Pesca céréales/ boulgour aux poivrons et petits pois Yaourt aux choix Roulé à la confiture de fraise
Jeudi 18	Samoussa de bœuf – potage de légumes bio- Feuilleté boursin fines herbes et champignons Hampe – steak haché sauce roquefort / haricots verts Yaourt brassé nature bio ou aux fruits bio Brownies – beignet chocolat	Salade de chèvre chaud Boulettes d'agneau sauce barbecue/ semoule bio Fromage Chocolat liégeois
Vendredi 19	Macédoine de légumes – mousse canard Calmars à la romaine – poisson du jour/riz au curry – épinards à la crème Fromage Fruit	BON APPETIT

La Provisoire
D LABBÉ

La gestionnaire
F BICHR-COUZIC