

MENU

DU 8 OCTOBRE AU 12 OCTOBRE 2018

	ENTREE(S)	PLAT(S) PRINCIPAL (AUX)	DESSERT(S)
LUNDI 08.10.18	<i>Melon</i> <i>Ou pastèque</i> <i>Ou salade de maïs</i> <i>Ou poireaux vinaigrette</i> <i>Ou carottes râpées</i>	<i>Pâtes Carbonara</i> <i>Ou</i> <i>Pâtes Bolognaise</i>	<i>Compotes variées</i> <i>Ou</i> <i>Cocktail de fruits</i>
MARDI 09.10.18	<i>Salade Niçoise</i> <i>Ou charcuterie</i> <i>Ou sardines beurre</i> <i>Ou avocat</i> <i>Ou melon</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>(sauce au jus)</i> <i>ou sauté de poulet au</i> <i>curry</i> <i>Gratin de choux fleurs</i> <i>Ou petits pois</i>	<i>Glaces variées</i>
MERCREDI 10.10.18	<i>Salade d'Automne</i>	<i>Paëlla maison</i>	<i>Fruit de saison</i>
JEUDI 11.10.18	<i>Salade mimosa</i> <i>Ou rosette</i> <i>Ou pomelos</i> <i>Ou betterave</i> <i>Ou salade de surimi</i>	<i>Poisson meunière</i> <i>Ou pavé de saumon à la</i> <i>vapeur</i> <i>Basquaise</i> <i>boulgour</i>	<i>Yaourts bio</i> <i>variés</i>
VENDREDI 12.10.18	<i>Carottes râpées</i> <i>Ou concombre</i> <i>Ou pomelos</i> <i>Ou radis beurre</i> <i>Ou œuf mayonnaise</i>	<i>Paupiette de veau</i> <i>Ou rôti de veau</i> <i>(sauce aux champignons)</i> <i>carottes Vichy</i> <i>ou haricots verts persillade</i>	<i>Pâtisseries variées</i>

Le Chef d'Etablissement,

Le Gestionnaire,

M. NAYL

F. GINDRE

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATIONS SUIVANT LES LIVRAISONS