
















Menus du 18 au 24 octobre 2021

	Lundi 18 oct.	Mardi 19 oct.	Mercredi 20 oct.	Jeudi 21 oct.	Vendredi 22 oct.
Midi	Carottes râpées 	Betterave 	Journée banalisée pas de repas	Potage de légumes 	Friand
	Céleri rémoulade 	Carottes râpées 		Soupe à la tomate 'vermicelle'	Salades diverses
	Concombre 	Concombre 		~.~	Brandade de morue
	Melon	Melon		Rôti de porc (sauce aux herbes fraîches)	Poisson pané
	Pastèque 	Pâté de campagne		Sauté de porc à la Provençale	~.~
	Pomelos 	Radis beurre 		~.~	Gratin de Choux fleurs 
	Rosette	Salade mimosa		Haricots verts à la persillade 	Gratin de courgettes 
	~.~	~.~		Purée de carottes 	Salade
	Brochette de poisson	Hachis Parmentier Landais		~.~	~.~
	Filet de dinde (sauce curry)	~.~		Yaourts variés	Cocktail de fruits
	~.~	Salade		~.~	Compotes variées
	Blé aux légumes 	~.~		~.~	~.~
	Purée de topinambours	Glaces variées		~.~	~.~
	Crèmes dessert variées	~.~		~.~	~.~

 Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux