


Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2019

REPAS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de mâche Concombres a la menthe Céleri à la moutarde ancienne	Salade mêlée Oeufs durs (mayonnaise cantadou) Pamplemousse rose	Salade feuille de chêne Radis roses Carottes râpées	Salade mêlée Roulé au fromage
VIANDES	Sauté de Bœuf aux marrons Poêlée de saumon	Sauté de Dinde à l'ananas Filet de poisson frais sauce safrané	Petit salé Filet de poisson 	Emincé de veau normande Filet de poisson frais sauce au bleu
LEGUMES	Spaghetti bio  Beignets de chou- fleur	Pommes grenaille au four  Poireaux frais à la crème	Haricots blancs Tajine de légumes au miel	Riz Pois gourmands
FROMAGES	Yaourt nature bio  Saint Albray à la coupe	Yaourt nature sucré Camembert bio à la coupe  Fromage portion	Fromage blanc bio Rouy à la coupe  Fromage portion bio	Yaourt nature sucré Bresse bleu à la coupe Fromage portion
DESSERT	Corbeille de fruits Crème caramel	Corbeille de fruits Ananas frais	Corbeille de fruits Far aux pruneaux 	Corbeille de fruits

En cas de problème d'approvisionnement, le menu peut être modifié.

L'Adjoint-Gestionnaire
R. Gille



La Principale
P. Lagier-Poubanne

