

































MENU

Du lundi 02 au vendredi 06 Octobre 2023



Semaine 40

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE 	Céleri rave mayonnaise 	Duo de saucisson ail et sec, beurre 	Tomates féta vinaigrette 	Salade pommes de terre au thon, tomates, vinaigrette  	Carottes râpées maïs, vinaigrette  
PLAT 	Poisson du marché	Steak haché 	Palette de porc sauce cornichons 	Escalope à la crème 	Quiche au comté et pommes de terre  
ACCOMPAGNEMENT 	Riz créole 	Petits pois  	Pâtes 	Gratin de chou fleur   	Salade verte  
FROMAGE 	Petit suisse	Fromage		Fromage	Panna cotta
DESSERT 	Purée de fruit	Fruit  	Yaourt aux fruits	Fruit 	aux fruits rouges

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

