

MENU DU 03 OCTOBRE AU 10 NOVEMBRE 2016

03-oct	10-oct	17-oct	07-nov	LA SEMAINE DU GOÛT DU 10 AU 14 OCTOBRE 2016 "ATTENTION LES PAPILLES"
TOMATES *- ŒUFS	CAROTTES RADIS NOIR RAPES	SALADE FLORIDA	RILLETES DE THON	
PATES A LA BOLOGNAISE	ROTI DE DINDE PETITS POIS EF	CHIPOLATAS* PUREE	SAUTE DE DINDE BROCOLI	
EDAM PRUNES	CANTADOU KIWI	PETIT LOUIS YAOURT AROMATISE	RIZ AU CHOCOLAT*	
04-oct	11-oct	18-oct	08-nov	
SALADE VIGNERONNE	SALADE TOURANGELLE	VELOUTE DE TOMATE VERMICELLE	SOUPE DE LEGUMES	
PILON DE POULET* PRINTANIERE DE LEGUMES	POISSON DU JOUR BEURRE BLANC COURGETTES*	EMINCE DE VEAU CAROTTES* POMMES DE TERRE ST MORET	ROTI DE PORC PÂTES* AU GRUYERE CANTAL	
ENTREMET CITRON*	SEMOULE AU LAIT*	BANANE*	POMME*	
05-oct	12-oct	19-oct	09-nov	
PAMPLEMOUSSE PAVE DE POISSON	CHOU FLEUR COCKTAIL	SARDINES	MACEDOINE ŒUF MAYO	
BORDELAISE BOULGOUR ET BROCOLI CAMEMBERT	JAMBON FUME LENTILLES SALADE	OMELETTE PAYSANNE POMMES DE TERRE	ESCALOPE DE PORC HARICOTS BLANCS MINI BRESSE	
CREME DESSERT CHOCOLAT	YAOURT A L'ANCIENNE	FROMAGE BLANC SUCRE	ANANAS	
06-oct	13-oct	03-nov	10-nov	
SALADE VERTE	SALADE LIBANAISE	SAUCISSON A L AIL	DUO DE CHOUX* AUX POMMES ET GOUD	
STEACK * FRITES	MOUSSAKA DE BŒUF * AUBERGINES	EMINCE DE PINTADE GRATIN DE CHOU FLEUR	BOURGUIGNON CAROTTES POMMES DE TERRE	
PORT SALUT POIRE	FROMAGE BLANC *FERMIER	MORBIER NAPPE CARAMEL	ENTREMET VANILLE*	
07-oct	14-oct	04-nov	11-nov	
BETTERAVES CUITES*	CHOU BLANC* A L EMMENTAL ET LARDONS	SALADE DE RIZ * AU JAMBON	ARMISTICE	
FILET DE HOKI SEMOULE*	CASSOULET-saute de porc HARICOTS BLANCS*	POISSON DU MARCHÉ POELEE DE LEGUMES*	11-nov	
ST NECTAIRE POMMES	CHEVRE RAISIN NOIR	FRUITS AU SIROP		
PRIX DU REPAS voir Tarifs Contact 02 40 04 30 81	Les menus sont certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN par une diététicienne mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement			Viande de boeuf VBF sauf veau *Produit AB

