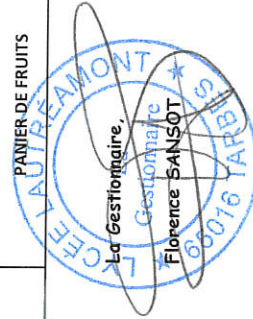


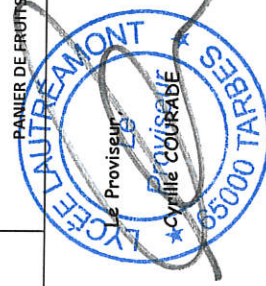
SEMAINE DU 7 OCTOBRE AU 11 OCTOBRE 2019

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE E3	MESCLUM ASPERGES SAUCE MOUSSELINE 	SALADE VERTE CAROTTES RAPEES 	JEUNES POUSSSES DE SALADE MOUSSE DE FOIE 	MACHE ŒUFS SAUCE MAYONNAISE
PLAT PRINCIPAL G1 ou G2	BROCHETTES SAUCE CHASSEUR POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS AU JUS 	CORDON BLEU EBLY AUX LEGUMES 	NUGGETS POMMES DAUPHINES PIPERADE	LONGE DE PORC SEMOULE SAUCE TOMATE SALSIFIS AU JUS 
DESSERT	PATISSERIE MAISON PANIER DE FRUITS 	FROMAGE PANIER DE FRUITS 	RIZ AU LAIT PANIER DE FRUITS	GLACE PANIER DE FRUITS



 La Gestionnaire,
 Florence SANSOT



 Le Proviseur,
 Cyrille COURABE



Légende :

 Fait Maison

 Produits locaux

 Produits BIO

 Produits labellisés

SEMAINE DU 7 AU 11 OCTOBRE 2019

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 ou E2	SALADE AU CHEVRE/TOMATES JAMBON DU PAYS	RADIS/BEURRE TOMATES A L'ANTIBOISE	FEUILLETE CHEVRE/MIEL BETTERAVES/MAIS	SALADE COLESLAW SAUCISSON/CORNICHONS
PLAT	P1 ou P2	ESCALOPE DE DINDE SAUCE ROQUEFORT PAUPIETTES DE VEAU	STEACK HACHE SAUCE BEARNAISE MOULES SAFRANÉES	BOURGUIGNON DE BŒUF FILET DE SAUMON	PINTADE AUX PÊCHES SAUCISSE DE TOULOUSE
PRINCIPAL	G1 ou G2	PUREE CAROTTES PERSILLÉES	POMMES ALLUMETTES EPINARDS A LA CREME	PENNES RIGATE AU BEURRE BROCOLIS	RIZ PILAF ENDIVES MEUNIERES
DESSERT		FLAN RENVERSE AU CARAMEL PANIER DE FRUITS	PÂTISSERIE PANIER DE FRUITS	FROMAGE PANIER DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT PANIER DE FRUITS

La Gestionnaire
Florence SANSOT

Le Provisoire
Cyrille COURADE



Légende :

Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



Produits Labellisés