

SEMAINE DU 4 AU 8 OCTOBRE 2021

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 ou E2				
	CONCOMBRES A LA CREME	SALADE AU CHEVRE/TOMATES	RADIS/BEURRE	FEUILLETE CHEVRE/MIEL	SALADE COLESLAW
	QUICHE LORRAINE	JAMBON DU PAYS	TOMATES A L'ANTIBOISE	BETTERAVES/MAIS	SAUCISSON/CORNICHONS
PLAT	P1 ou P2				
	ESCALOPE DE DINDE	STEACK HACHE	COTE DE PORC	BOURGUIGNON DE BŒUF	PINTADE AUX PECHES
	SAUCE ROQUEFORT	SAUCE BEARNAISE	CHARCUTIERE		SAUCISSE DE TOULOUSE
	PAUPIETTES DE VEAU	MOULES SAFRANES	OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE SAUMON	
PRINCIPAL	G1 ou G2				
	PUREE	POMMES ALLUMETTES	GRATIN DE LEGUMES	PENNES RIGATE	RIZ PILAF
	CAROTTES PERSILLEES	EPINARDS A LA CREME	CŒURS DE CELERI	AU BEURRE	ENDIVES MEUNIERES
DESSERT					
	FLAN RENVERSE	PATISSERIE	YAOURTS AUX FRUITS	FROMAGE	MOUSSE AU CHOCOLAT
	AU CARAMEL	PANIER DE FRUITS	PANIER DE FRUITS	PANIER DE FRUITS	PANIER DE FRUITS

La Gérant(e),
 Florence SANISOT



La Provisoire,

Vanessa TAMBUTE-CALAIS

Légende :



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



Produits labellisés

SEMAINE DU 4 OCTOBRE AU 8 OCTOBRE 2021

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE	E3			
	MESCLUM ASPERGES SAUCE MOUSSELINE	SALADE VERTE CAROTTES RÂPÉES	JEUNES POUSSES DE SALADE MOUSSE DE FOIE	MACHE ŒUFS SAUCE MAYONNAISE
PLAT	P1			
	BROCHETTES SAUCE CHASSEUR	CORDON BLEU	NUGGETS	LONGUE DE PORC
PRINCIPAL	G1 ou G2			
	POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS AU JUS	EBLY AUX LEGUMES	POMMES DAUPHINES PIPERADE	SEMOULE SAUCE TOMATE SALSIFIS AU JUS
DESSERT				
	PÂTISSERIE MAISON	FROMAGE	RIZ AU LAIT	GLACE
	PANIER DE FRUITS	PANIER DE FRUITS	PANIER DE FRUITS	PANIER DE FRUITS

La Gestionnaire,
Florence SANSOT

La Provisseuse,
Vanessa TAMBUTE-CALAIS



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



Produits labellisés

Légende :