

SEMAINE DU 11 AU 15 OCTOBRE 2021

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 ou E2				
	SALADE DE GESIERS	TABOULET A LA MENTHE	CRUDITES	MENU LABELUSE SALADE COMPOSEE	SALADE A LA FETA
	PIZZA	ASSIETTE DE CHARCUTERIES	THON SAUCE MAYONNAISE	JAMBON SERRANO	ALLUMETTES AU FROMAGE
PLAT					
	P1 ou P2				
	SAUCISSE DE TOULOUSE	CORDON BLEU	STEAK GRILLE	POULET LABEL ROUGE	CHIPO/MERGUEZ
	PAUPIETTE DE VEAU	COLOMBO DE PORC	OMELETTE AU FROMAGE	SAUMON LABEL ROUGE	MOULES A LA CREME D'AIL
PRINCIPAL					
	G1 ou G2				
	EBLY	PATES AU BEURRE	SEMOULE SAUCE TOMATE	POMMES FRITES	RISOTTO
	SALSIFIS A LA CREME	HARICOTS VERTS	CŒURS DE CELERIS	TOMATES PROVENCALES	PUREE DE CAROTTES
DESSERT					
	PANNA COTTA	CREME CARAMEL	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	YAOURT BIO	PATISserie MAISON
	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FROMAGE DE PAYS A.O.C. CONFITURE DE CERISES NOIRES	FRUITS DE SAISON

La Gestionnaire
Florence SANSOT

La Provisoireur,
Vanessa TAMBUITE-CALAIS



Légende :

 Fait Maison

 Produits locaux

 Produits labellisés

SEMAINE DU 11 AU 15 OCTOBRE 2021

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE E3	JEUNES POUSSES DU JARDIN SALADE DE LENTILLES A LA MOUTARDE	SALADE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	MESCLUM POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE JEUNES POUSSES CELERI REMOULADE
PLAT P1	FILET DE MERLAN/CITRON	TOMATES FARCIES	ESCALOPE VIENNOISE	NUGGETS
PRINCIPAL G1 ou G2	GARNITURE DE LEGUMES	RIZ PILAF RATATOUILLE	PETITS POIS POMMES EN CUBE	PUREE CAPONATA DE COURGETTES
DESSERT	LIEGEOIS FRUITS DE SAISON	PATISSERIE MAISON FRUITS DE SAISON	FROMAGE FRUITS DE SAISON	ILE GOURMANDE FRUITS DE SAISON

La Gestionnaire,
Florence SANSOT



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



Produits labellisés

Légende :