

MENUS

SEMAINE DU 18 AU 23 OCTOBRE 2021

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 ou E2	ENDIVES/MAIS/EMMENTAL	CRUDITES	MENU MEXICAIN	FRISÉE AUX LARDONS
	FRIAND	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	SALADE GRECQUE/FETA	SALADE MEXICAINE	GALANTINE DE VOLAILLE
PLAT	P1 ou P2	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	CHEESEBURGER	QUICHE LORRAINE	
	PAUPIETTE DE VEAU	GIGOT D'AGNEAU	MENU VÉGÉTARIEN	FARITAS	STEACK GRILLE
PRINCIPAL	PUREE	FRITES	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	TACOS	NUGGETS
	CŒURS DE CELERIS	TOMATES PROVENÇALES	POMMES DAUPHINES	PÂTES AU BEURRE	PÂTES AU BEURRE
DESSERT	PANNA COTTA	FROMAGE BLANC	HARICOTS BEURRE	PÂTISSERIE MAISON	PURÉE DE CAROTTES
	FRUITS DU JOUR	FRUITS DU JOUR	YOGURTS AUX FRUITS	FRUITS DU JOUR	FROMAGE BLANC
			FRUITS DU JOUR		FRUITS DU JOUR

La Gestionnaire,
Florence SANSOT

La Provisoire,

Vanessa TAMBUTE-CALAIS



Légende :



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO

Produits labellisés

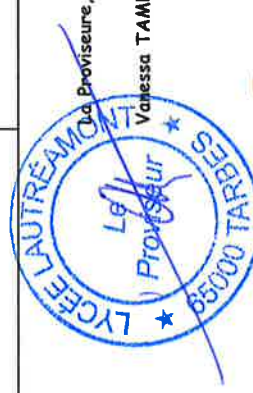
MAISON

SEMAINE DU 18 AU 23 OCTOBRE 2021

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE	E3			
	POTAGE/SALADE SARDINES AU BEURRE	POTAGE/SALADE BLANC DE POIREAUX/VINAIGRETTE	POTAGE/SALADE BETTERAVES/ŒUFS DURS	POTAGE/SALADE PÂTE DE CAMPAGNE
PLAT	P1			
	TEMPURA DE POISSON	CORDON BLEU		ROTI DE PORC
PRINCIPAL	G1 ou G2			
	SEMOULE SAUCE TOMATE	EBLY	RAVIOLIS EN GRATIN	RIZ PILAF
	HARICOTS VERTS	CONFIT DE COURGETTES		CAPONATA D'AUBERGINES
DESSERT				
	CRÈME DESSERT CARAMEL	PÂTISSERIE MAISON	CRÈME ANGLAISE	FROMAGE
	FRUITS DU JOUR	FRUITS DU JOUR	FRUITS DU JOUR	FRUITS DU JOUR

La Gestionnaire,
Florence SANSOT



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



Produits labellisés

Légende :