

MENU DU LUNDI 19 OCTOBRE AU DIMANCHE 25 OCTOBRE 2020

	MIDI	SOIR
LUNDI	CRÈME DE CHOU-FLEUR RÔTI DE PORC AU PORTO HARICOT BEURRE FROMAGE / SALADE FRUIT DE SAISON CAFÉ	CRÈME SALADE DE BLÉ ET ŒUF DUR YAOURT AUX FRUITS
MARDI	POATGE VERMICELLES CŒURS DE CANARDS PERSILLADE CAROTTES FROMAGE / SALADE BANANE CARAMÉLISÉE CAFÉ	POTAGE MAQUEREAU SALADE DE POMMES DE TERRE TIÈDES ENTREMETS AU CITRON
MERCREDI	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS POIREAU VINAIGRETTE GOULASH DE BŒUF RIZ FAR AUX PRUNEAUX CAFÉ	VELOUTÉ OMELETTE AUX HERBES SALADE COMPOSÉE ET DÈS DE FROMAGE COMPOTE
JEUDI	GARBURE CUISSÉ DE PINTADE RÔTIE POTIRON FROMAGE / SALADE POIRE AU CAMEL CAFÉ	POTAGE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE CRÈME DORÉE
VENDREDI	CRÈME FERMÈRE POISSON FRAIS GRILLÉ + TRANCHE DE CITRON POËLÉE BRETONNE FROMAGE / SALADE FRUIT AU SIROP CAFÉ	CRÈME JAMBON BLANC PÂTES FLAN PRALINÉ
SAMEDI	SOUPE DE COURGETTES CUISSÉ DE CAARD ET SES HARICOTS BLANCS FROMAGE / SALADE FRUIT DE SAISON CAFÉ	SOUPE GARTIN DE BLETES AU POULET MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
DIMANCHE	POTAGE DU CHEF PÂTÉ BASQUE DAUBE DE GIBIER POMME VAPEUR CHOU VANILLE	POTAGE PIZZA MESCLUN YAOURT GORMAND

Viande d'origine Française ou de l'Union Européenne

- Susceptible d'être modifié