




## MENU

Du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2019

Date	Déjeuner	Dîner
<b>Lundi</b>	Salade nordique Salade de tomates Salade vigneronne Cordon bleu Tajine de veau Poêlée tajine à l'abricot  Semoule Ile flottante / laitage Fruits	Assiette de crudités Quiche au thon / lorraine Printanière de légumes Salade verte Laitages / muffins fruits
<b>Mardi</b>	Carottes râpées, Macédoine mayonnaise, Feuilleté fromage Emincé de bœuf à la mexicaine Boulette soja tomate Poisson du jour Riz, poêlée légumes bio Laitages / fromage / yaourt bio Banane chocolat / fruits	Œufs mimosa Poulet bbq  Pommes de terre rissolées Courgettes persillées Laitages Glaces Fruits
<b>Mercredi</b>	Assortiment de crudité Lasagne bolognaise Poêlée de légumes Laitages / fromages Salade de fruits	Salade de lentilles Omelette maison au fromage Boulgour Haricots verts persillés Laitages Fruits
<b>Jeudi</b>	Assortiments de charcuterie Chicken salad Salade de riz camarguaise Blanquette de poisson Steak de porc mariné Pâtes Poêlée de légumes bio  Laitages Tartes aux fruits / cake caramel Fruits	Taboulé Sauté de bœuf à la Dijonnaise Aligot Julienne de légumes Laitages Fruits
<b>Vendredi</b>	Salade de blé gourmande Salade de mâche et chèvre Betterave œuf dur Sauté de dinde au caramel Steak haché de veau Poisson du jour Frites, gratin de choux fleur Laitages / fruits	

Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute