

Menus du 17 au 21 Octobre 2022



LUNDI 17 Octobre	MARDI 18 Octobre	MERCREDI 19 Octobre	JEUDI 20 Octobre	VENDREDI 21 Octobre
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Feuilleté fromage	Salade de pâtes au thon	Avocat vinaigrette	Taboulé aux légumes	Jambon beurre
Céleri rémoulade et tomate	Carottes râpées au citron	Salade Asia pasta	Salade coleslaw	Betteraves rouges et Maïs
	Salade de concombre et fêta			Duo de saucissons
Merguez grillées	Emincé de dinde tomate basilic	Hachis parmentier	Chili végétal	Poisson pané
Omelette nature maison	Cuisse de poulet grillée	Poisson frais	Poisson du jour	Poisson frais
Frites	Pâtes coquillettes bio	Poêlée maraîchère	Riz pilaf	Semoule de couscous
Carottes fondantes	Céleri braisé		Gratin de chou fleur	Brocolis à l'ail
Assortiment de yaourt	Emmental		Petit louis	Sauce beurre blanc
Cocktail de fruits	Crème brûlée	Saint nectaire à la coupe	Beignets au chocolat	Assortiment de yaourt
Chocolat liégeois	Gâteau au chocolat bio	Tartes aux fruits		Sorbets aux fruits
Fruit d'automne panaché	Fruit d'automne panaché	Fruit d'automne panaché	Fruit d'automne panaché	Fruit d'automne panaché
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Saucisson sec	Salade Bretonne	Surimi de cœur d'artichaut	Carottes râpées au citron	
Poisson pané	Steak haché grillé	Bouchée à la reine		
Sauce crème de poivrons	Frites	Poêlée de légumineuse	Tartiflette maison	
Mélanges 3 céréales et lentilles bio	Poêlée de champignons de paris bio	Semoule de couscous	Duo d'haricots	
Assortiment de yaourt	Tomme grise à la coupe	Assortiment de yaourt	Assortiment de yaourt	
Crumble de pommes	Coupe de pêche chantilly	Entremets fruits de la passion	Salade de pommes	