



MENU DU 19 AU 25 OCTOBRE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

DÉJEUNER

Salade
parmentière

Cuisse de poulet
Poelée de
courgettes

Chèvre
Crème dessert
caramel

Carottes râpées

Porc à l'ananas
Riz

Potage cultivateur

Yaourt nature
Crème au
chocolat

Salami

Colin sauce
Aurore
Purée

Aiguillette de poulet

Gouda
Flan au chocolat

Pizza

Filet de poulet
Petits pois
carottes

sauce champignon Haricots verts Camembert

Kiri
Eclair à la
vanille

Salade orientale

Couscous

Petits suisses
Flan d'oeufs

Pâté de
campagne

Tarte aux
poireaux

Fruit de saison

Fromage blanc
Cocktail de
fruits

Roulé au
fromage

Paupiette de
veau
Haricots verts

Edam
Tarte pomme-
rhubarbe

DÎNER

Potage de
légumes verts

Gratin aux 2
poissons
Salade verte

Fruit de saison

Potage de
légumes

Tarte au fromage
et aux légumes
de saison
Salade verte

Abricot au sirop

Potage Grécy
vermicelle

Oufs durs
Fondue de
poireaux

Yaourt Ker
Ronan coco

Velouté de
carottes cumin

Courgette farcie
Céréales

Fruit de saison

Potage

cultivateur
Aiguillette de
poulet sauce
champignons
Haricots verts

Camembert
Fruit de saison

Velouté de
légumes

Semoule au lait

Fromage blanc
Compote

Crème Dubarry

Friand
à la viande
Salade verte

Petits suisses
aux fruits

Bon appétit