

## Menu du 9 au 13 octobre 2017





Attention, selon les approvisionnements, les menus peuvent varier

Légende :

- Fait maison

- Produit bio



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomate échalotes Salade d'endives (dés emmental, noix)	Sardine au beurre Remoulade de céleri	Piémontaise Pamplemousse	Quiche lorraine Carottes rapées vinaigrette
PLAT	 Sauté de bœuf provençal Coquillettes	Paupiette de dinde Poêlée brocolis/champignons Sauce mexicaine	Galette saucisse	<b>Poisson frais</b> Riz   Fondue de poireaux sauce poivrons
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
LAITAGE	Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
DESSERT	Fruit	Donuts chocolat Fruit	 Entremet vanille ou chocolat Fruit	Compote de pommes / biscuits Fruit

La Gestionnaire

F. OLIVIER-TALBOT

L'Infirmière

N. REKIBA

Le Principal

B. BAROIN