

Menu du 16 au 20 octobre 2017

Attention, selon les approvisionnements, les menus peuvent varier

Légende :

- Fait maison



- Produit bio



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade italienne (Tomates, mozzarella, basilic) Maquereaux moutarde	Rillette cornichons Pamplemousse	Salade Niçoise (riz, thon, tomates , maïs) Carottes rapées	Concombre bulgare Pamplemousse
PLAT	Pâtes carbonara	Aiguillette de poulet Haricots verts Sauce normande	Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Persillées	Poisson meunière Frites
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
LAITAGE	Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
DESSERT	Fruit	Riz au lait  Fruit	Fromage blanc coulis fruits ou miel Fruit	Tarte grillée aux pommes Fruit

La Gestionnaire

E. OLIVIER-TALBOT

L'Infirmière

N. REKIBA

Le Principal

B. BAROIN