















Menu du 05 au 09 octobre 2020

REPAS REGION
NORD

	Menu végétarien		Menu végétarien		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomates BIO à la vinaigrette 		Bâtonnets de carottes sauce piccalilli		Salade verte et maïs
PLAT	Tortellini ricotta spinaci curry 	Sauté de bœuf mironton 	Pané de mozzarella sauce ail 	Pavé de merlu sauce waterzoi	Nuggets de volaille
GARNITURE		Poêlée de légumes	Boulgour BIO 	Blé BIO 	Courgettes béchamel
PRODUIT LAITIER	Crème dessert vanille	Camembert	Fromage blanc et cassonade 	Gouda	Yaourt nature et sucre 
DESSERT		Fruit de saison		Fruits de saison	
<i>Pain BIO au déjeuner et au goûter</i>					
GOUTER	Goûter Fruit Pain et miel	Goûter Compote de pommes Baguette et emmental	Goûter Jus d'ananas Crêpe fourrée au chocolat	Goûter Pain de mie et confiture de fraises Fromage frais sucré	Goûter Fromage blanc nature et sucre Madeleine
Nouvelle recette 	Plat végétarien 	Produit BIO 	Label Rouge 	Viande racée 	Spécialité du chef 