

Menu du 12 au 16 octobre 2020



Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Roulé au fromage	Tartine de la mer tomatée	Cœur de laitue et croutons	Carotte et pommes râpées et fromage emmental
PLAT	Colin sauce carottes et spéculoos	Sauté de dinde sauce montboissier	Hot dog (volaille)	Omelette au fromage	Rôti de bœuf sauce vallée d'auge
GARNITURE	Riz créole	Petits pois à la française	Pommes campagnardes	Coquillettes à la tomate	Purée d'épinards et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Mimolette		Fromage blanc et sucre		
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison		Yaourt et garniture pomme tatin	Cake carotte sucré et crème anglaise
GOUTER	<u>Goûter</u> Compote de pomme Yaourt nature et sucre	<u>Goûter</u> Pain céréales et confiture d'abricots Fromage blanc aux fruits	<u>Goûter</u> Fourrandise pépites chocolat Fruit	<u>Goûter</u> Lait Pain complet et pâte à tartiner	<u>Goûter</u> Croissant Jus de raisin

Pain BIO au déjeuner et au goûter

Nouvelle recette

Plat végétarien



Produit BIO



Label Rouge



Viande racée



Spécialité du chef

