












Menu du 19 au 23 octobre 2020

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri BIO à la rémoulade 			Potage crécy	
PLAT	Merlu pané et citron	Emincé de dinde au jus 	Rôti de veau sauce navarin	Pavé de colin herbes de Provence	Spirales BIO végétariennes houmous
GARNITURE	Chou-fleur Saveur Antillaise	Riz BIO safrané 	Julienne de légumes saveur du Soleil	Semoule	  
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Brie	Fromage frais sucré	Emmental
DESSERT	Ile flottante	Fruits de saison	Fruits de saison		Fruits de saison
<i>Pain BIO au déjeuner et au goûter</i>					
GOUTER	<u>Goûter</u> Baguette et confiture de fruits rouges Fromage blanc nature et sucre	<u>Goûter</u> Fromage frais sucré Petit pain au lait	<u>Goûter</u> Crème dessert vanille barre bretonne	<u>Goûter</u> Pain céréales et beurre Compote de pommes fraises	<u>Goûter</u> Baguette et miel Jus d'orange
Nouvelle recette 	Plat végétarien 	Produit BIO 	Label Rouge 	Viande racée 	Spécialité du chef 