












Menu du 26 au 30 octobre 2020

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade fantaisie <i>(frisée, chou chinois et chicorée)</i>			Salade verte et croûtons
PLAT	Cordon bleu	Steak haché de saumon sauce hongroise	Rôti de dinde au jus	Pavé de merlu sauce lombarde	Omelette sauce basquaise 
GARNITURE	Ratatouille Riz créole BIO 	Carottes Vichy	Jardinière de légumes	Semoule BIO 	Macaroni et emmental râpé
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Fromage blanc à la fraise 	Coulommiers	Crème dessert au chocolat
DESSERT	Fruit de saison		Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	
GOUTER	Goûter Fromage frais sucré Rocher coco sucré	Goûter Baguette et confiture de framboises Lait	Goûter Gaufre liégeoise chocolat Jus d'ananas	Goûter Compote de pomme Pain complet et miel	Goûter Baguette et beurre Yaourt aromatisé
Nouvelle recette 	plat végétarien 	Produit BIO 	Label Rouge 	Viande racée 	Spécialité du chef 

Pain BIO au déjeuner et au goûter