

MENU DU 2 au 6 OCTOBRE

Semaine 1

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Entrées	Melon / Rosette et condiments	Œuf dur mimosa / Coleslaw aux raisins	Concombres à la crème / salade de riz		Taboulé oriental / Poireaux vinaigrette /
	Plats chauds	Rougail saucisse / Omelette nature	boulette de boeuf/ boulette soja tomate	nuggets de poulet/ nuggets de poisson	MENU ANIMATION SEMAINE DU GOUT	sauté porc/ poisson blanc sauce au vin
	Fromage	Riz et tomate rôtie aux herbes	Semoule et courgettes poêlées	frites / salade		Petits-pois carottes
		fromage	fromage	fromage		fromage
	Desserts	Ou Fromage blanc oreo / Liégeois chocolat	Ou fondant chataigne/ Compote	Ou Dessert du chef / fromage blanc sucre		Ou Salade de fruits frais/ Compote
Soir	Entrées	carottes rapées	taboulé	Crudités	Haricots verts vinaigrette	
	Plats chauds	escalope de poulet	porc à l'asiatique	poisson pané	cordons bleus	
	Fromage	coquille	Nouilles de riz et légumes croquants	riz aux légumes	macaronis	
	Desserts	Salade de fruits frais	mousse framboise	Panna cotta coulis fruits rouges	crème brûlée	

Légende :

	Végétarien		Produit Local
	Viande Française		Fait maison