



Menus du 21 au 25 octobre

Lundi

Entrée

Taboulé

Plat

Sauté de veau

Marengo Courgettes

Laitage et Dessert

Yaourt aromatisé Fruit
de saison

Goûter

Gaufre et chocolat
Compote de fruits

Mardi

Entrée

Choux rouge

Plat

Boeuf braisé au jus

Purée de pommes de
terre

Laitage et Dessert

Emmental Compote
pomme banane

Goûter

Pain viennois et beurre
Jus de fruits

Mercredi

Entrée

Mortadelle de volaille
et cornichon

Plat

Nugget's de poisson

Riz Camargue

Laitage et Dessert

Cantafras Fruit de
saison

Goûter

Barre de céréales,
sirop, lait

Jeudi

Entrée

Salade verte
vinaigrette

Plat

Poulet rôti Haricots
verts

Laitage et Dessert

Camembert local
Semoule au lait

Goûter

Pain de campagne et
beurre Fruit de saison

Vendredi

Entrée

Tomates vinaigrette

Plat

Pavé de colin sauce
citron Brisures de chou-
fleur

Laitage et Dessert

Bûche mi chèvre Eclair
au chocolat

Goûter

Brioche et confiture
Fruit de saison
