

CETTE SEMAINE !

Tous les plats proposés sont « faits maison »

Les viandes sont d'origine française

Le Chef vous propose ...

Lundi 16 octobre	Mardi 17 octobre	Jeudi 19 octobre	Vendredi 20 octobre
<p>Oeuf mimosa Salade fromagère</p> <p>***</p>	<p>Carottes râpées Betterave rouge</p> <p>***</p>	<p>Coleslaw Sandwich à l'œuf</p> <p>***</p>	<p>Rillettes de porc Quiche maison</p> <p>***</p>
<p>Roti de porc Cassolette de Cabillaud Sauce au cidre Gratin dauphinois</p> <p>***</p>	<p>Brick à l'Œuf et Céréales Filet de dinde Sauce forestière Poêlée de légumes Haricots Blanc à la Bretonne Semoule couscous</p> <p>***</p>	<p>Sauce Bolognaise Filet de Lieu Sauce ciboulette Coquille au beurre Fondue de Poireaux</p> <p>***</p>	<p>Croque monsieur Oeuf au plat bio Croque madame Riz Pilaf Epinards à la crème</p> <p>***</p>
<p>Salade verte Assortiment de Fromages</p> <p>***</p>	<p>Salade verte Assortiment de Fromages</p> <p>***</p>	<p>Salade verte Assortiment de Fromages</p> <p>***</p>	<p>Salade verte Assortiment de Fromages</p> <p>***</p>
<p>Fromage Blanc Yaourt Nature</p>	<p>Yaourt nature bio Poires Crème aux œufs vanille - coupe de fruits automne - Poire caramel beurre salé</p>	<p>Yaourt nature bio Coupe de fruits automne Ile Flottante Meringue</p>	<p>Yaourt nature bio Bananes Coupe de fruits automne Compote Pommes</p>

Le Principale

J N GAULTIER

La Gestionnaire,

V. BOIS

Le Chef de cuisine,

S. ORRIERE

BON APPETIT !

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements