

MENU du 05 au 09 novembre 2018



Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 05	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Pamplemousse Friand au fromage Steak haché Pâtes sauce tomate Gouda/Cantal Fruits assortis	Velouté de potiron Escalope de poulet Chou-fleur en gratin Fromage blanc aux fruits Fruits assortis
MARDI 06	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Avocat mayonnaise Macédoine mayonnaise Salade de maïs Lomo Haricots plats Ile flottante Fruits assortis	Pamplemousse Poireaux pommes de terre Filet de colin sauce dieppoise Purée de pommes de terre Kiri chèvre 18g Fruits assortis
MERCREDI 07	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Carottes vinaigrette Concombre bulgare Radis Rôti de veau Riz pilaf Cantal Fruits assortis	Taboulé Goulash de boeuf Jardinière de légumes Petits suisses Fruits assortis
JEUDI 08	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	REPAS D'HALLOWEEN Velouté de Potiron Hamburger Frites Glaces Fruits assortis	Pamplemousse Tomate vermicelle Côte de porc Lentilles Camembert Fruits assortis
VENDREDI 09	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Tomate mozzarella Œuf dur Pêche au thon Tagliatelles aux fruits de mer Brie/camembert Fruits assortis	

Plat entièrement cuisiné sur place

Produit BIO

La Gestionnaire

Susbielles

Le Proviseur

[Signature]