

octobre-22

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 03-oct AU 07-oct	Menu végété Betteraves bio en salade Tortis tricolores à la méditerranéenne St Nectaire Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre Sauté de porc au curry Subst.: Filet de hoki Haricots verts saveur orientale Petit suisse Fruit		Œufs durs mayonnaise Couscous merguez Yaourt nature Fruit bio	Carottes bio râpées Beignet de calamars à la romaine Poêlée de légumes Fondu Président Muffins
DU 10-oct AU 14-oct	Tomates bio au basilic Volaille sauce de Bourgogne Riz bio de Grand-mère Fromage blanc Compote de pommes	Salade verte bio Sauté de bœuf mironton Carottes béchamel coco Tomme blanche Crêpe au sucre	Semaine du goût Sauces et assaisonnements	Menu végété Salade de pommes de terre bio sauce tartare Œufs durs sauce fromagère Epinards à la crème Petit moulé ail et fines herbes Fruit bio	Céleri rémoulade Filet de colin sauce Kipique Macaroni Yaourt bio Crème dessert à la vanille
DU 17-oct AU 21-oct	Menu végété Macédoine mayonnaise Penne Tandoori Fournols Fruit bio	Salade d'endives Haut de cuisse de poulet basquaise Courgettes bio à la provençale Petit suisse Eclair au chocolat		Salade verte bio Cheesburger Potatoes Yaourt nature Compote pommes fraise	Salad de riz aux poivrons Filet de lieu sauce provençale Haricots beurre à l'orientale Pont l'Evêque Fruit