

MENUS DU 2 AU 6 OCTOBRE

Lundi 2

Quiche lorraine
Quiche au fromage
&
Sot-l'y-laisse de dinde
Colin crème persillée
&
Riz
Haricots verts
&
Produits Laitiers
&
Fruits de saison



Mercredi 4

Salade d'endives aux dés
de fromages
Terrine de campagne
&
Emincé de dinde au curry
&
Carottes
Pommes de terre au
bouillon
&
Produits Laitiers
&
Fruits de saison



Jeudi 5






Betteraves
Bol de salade lyonnaise
&
Jambon grill
Omelette à la tomate
&
Epinards au jus
Lentilles à la moutarde
&
Produits Laitiers
&
Banana bread

Mardi 3

Bol de salade andalouse
(pommes de terre, tomates, crevettes)
Terrine de poisson
&
Bolognaise pur bœuf
Bolognaise de poisson
&
Pâtes
&
Produits Laitiers
&
Fruits de saison ou fromage
blanc aux framboises

Vendredi 6

Salade de choux blancs
Bol de salade surimi
&
Colombo de porc
Filet de poisson du marché
&
Pillaw de blé
&
Produits Laitiers
&
Fruits de saison

-  Produits laitiers
-  Surgelés
-  Produits bio/locaux
-  Produits frais
-  « Fait maison »

E. Gautier
Le chef d'Etablissement



C. Beuve
La Gestionnaire

