

MENUS DU 9 AU 13 OCTOBRE

Lundi 9

Carottes râpées
Ravier de salade suisse
(chou blanc, lardons, croûtons,
emmental)
&
Axoa de veau
Axoa de légumes
&
Pommes de terre persillées
Duo de courgettes - tomates
&
Produits Laitiers
&
Fruits de saison



Mardi 10

Coleslaw
Terrine de campagne
&
Pilon de poulet sauce
barbecue
Filet de colin crème d'ail
&
Pâtes
Petits pois
&
Produits Laitiers
&
Fruits de saison

Mercredi 11

Salade de pâtes
Maquereau au vin blanc
&
Moussaka au bœuf
Moussaka végétarien
&
Salade verte
&
Produits Laitiers
&
Fruits de saison






Jeudi 12

Céleri rémoulade
Mousse de canard
&
Escalope de dinde sauce
crème
Pilaw de l'océan (différents
poissons cuits au bouillon)
&
Blézotto de légumes
Courges sautées
&
Produits Laitiers
&
Eclair vanille ou
chocolat

Vendredi 13

Betteraves vinaigrette
Œufs durs en ravier
&
Chili con carne
Merlu aux épices
douces
&
Riz à l'andalouse
&
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

