

MENU



OCTOBRE
2019



MARDI 1 OCTOBRE

JEUDI 3 OCTOBRE

VENDREDI 4 OCTOBRE

Carottes rapées
Cœur*
Frites
Camembert
Pomme



Choux pomme +lardons
Rôti de porc
Pâtes
Crème biscuit



Quiche
Filet de poisson
Brocolis
Salade de fruits



SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 7 OCTOBRE

MARDI 8 OCTOBRE

JEUDI 10 OCTOBRE

VENDREDI 11 OCTOBRE

BRETAGNE

Rillettes de poisson
Crêpe bretonne
Quatre quarts Breton
Caramel Beurre salée



NORD

Chicon+ fricadelle
Carbonnade flammande*
Maroille
Crumble pomme/
Spéculos



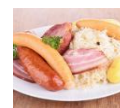
LYON

Salade lyonnaise
Quenelle de poisson
Riz
Bugnes



ALSACE

Flammenkuch
Choucroute
Munster
Kouglof



LUNDI 14 OCTOBRE

MARDI 15 OCTOBRE

JEUDI 17 OCTOBRE

VENDREDI 18 OCTOBRE

Salade + œuf
Poisson pané
Epinards
Crème anglaise



Taboulé
Sauté porc
Choux pomme
Chèvre
Orange



Macédoine
Osso bucco
Flageolets
Crème au chocolat



Choux fleurs vinaigrette
Steak haché*
Purée de pomme de terres
Kiri
Raisin



*Viande bovine d'origine France

Les légumes frais sont locaux

Pain Bio tous les mardis

Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait



|