



Menu : STANDARD (MAS) - Texture normale - Menu A

midi						
L. 06 Octobre	Ma. 07 Octobre	Merc. 08 Octobre	J. 09 Octobre	V. 10 Octobre	S. 11 Octobre	D. 12 Octobre
Salade de tomate mozza 7	Houmous 1-6	Pomelo	Beignet de calamar à la romaine 1-2-4-14	Salade verte mimosa 3	Salade de pâtes 1-10	Pâté croûte 3
Filet de cabillaud à la provençale	Veau marengo 1-9-12	Rougail saucisse	Cuisse de poulet rôti	Parmentier aux lentilles 1-6-7-8	Rôti de porc	Brandade de poisson maison 4-7
Purée de PDT 7	*	Riz	Ebly 1	*	*	***
***	Carottes	***	Haricots verts persillés 9	*	Côtes de blettes béchamel 1-7	*
***	***	Faisselle nature 7	Fromage blanc nature 7	Emmental 7	*	Bleu 7
pomme	Liégeois café 7	***	***	Rondelles d'ananas au sirop	Fruit de saison	Pâtisserie 1-3-7

soir						
L. 06 Octobre	Ma. 07 Octobre	Merc. 08 Octobre	J. 09 Octobre	V. 10 Octobre	S. 11 Octobre	D. 12 Octobre
*	Brocolis vinaigrette 10	***	Carottes râpées	crêpe au fromage (150g) 1-3-4-7-10	Chou rouge râpé 1-2-3-8-9-10-12	Salade d'endives
Pizza jambon fromage maison 1-3-4-7-10-11	*	Quiche Lorraine 1-3-6-7	***	*	Bombine (pdt, oignons, carottes, olives noires, céleri) 9	Rôti de dinde
Riz	Pennes au pesto 1-7-9-12	***	Riz cantonais 3-6	*	***	Semoule 1
Courgettes sautées 9	*	Poêlée méridionale	*	Duo de salsifis et champignons	*	Tomates provençale
***	emmental râpé	Brie 7	Camembert 7	Yaourt nature 7	Fromage blanc nature 7	***
Crème dessert vanille 7	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan nappé caramel 3-7-13

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !