



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

midi						
L. 20 Octobre	Ma. 21 Octobre	Merc. 22 Octobre	J. 23 Octobre	V. 24 Octobre	S. 25 Octobre	D. 26 Octobre
Coleslaw 10-12	Salade de lentilles 1-10	Salade haricots verts	Salade verte - pois chiche et dès de gruyère 1-7	Pâté croûte 3	Salade patate douce et avocat	Champignons à la grecque 10-14
Filet de colin sauce bisque et crustacés 2-4-5-9-13-14	Oeuf dur 3	Rôti de porc	Daube de boeuf 1-12	Pâtes au saumon 1-4-7	Cuisse de poulet rôtie	Sauté de canard
Riz	*****	Pommes risolées	*****	***	*****	*
7	Gratin d'épinards au chèvre 1-7-9	*****	Carottes	Brocolis	Haricots verts persillés 9	Poêlée maison (h.verts, pdt, fenouil, carottes)
Tome grise 7	***** 7	Yaourt nature 7	*	Fromage blanc nature 7	Faisselle 7	*****
Pêche au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Fruit de saison	*****	Pâtisserie 1-3-7

soir						
L. 20 Octobre	Ma. 21 Octobre	Merc. 22 Octobre	J. 23 Octobre	V. 24 Octobre	S. 25 Octobre	D. 26 Octobre
Velouté de bolets	Velouté de potiron 7	Salade de riz (thon, tomate, maïs) 4-10	Betteraves rouges en dés, 1/2 oeuf dur 3-10-12	***	Potage de légumes 9	Soupe de poisson maison 1-2-4-5-9-12-14
Jambon de dinde 1-3-7-9-10	Bolognaise	*****	***** 7	Jambon blanc 13	*****	Gratin de coquillettes 1-7
***** 7	Pâtes 1	***** 7	Polenta à la tomate 7	Riz	Pommes rosties	***
Purée de butternut 7-9	*****	Gratin de chou-fleur 1-7-9	***	Champignons	*****	***
Yaourt aromatisé 7	*	***** 7	Bleu 7	Yaourt Areilladou 7	Crème dessert vanille 7	Yaourt nature 7
Fruit de saison	Liégeois café 7	Eclair vanille 1-3-5-6-7-8	Fruit de saison	***	Fruit de saison	Fruit de saison

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