

# Menu



du 15 au 19 octobre 2018



Nous vous proposons un nouveau menu de la semaine

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<b>DÉJEUNER</b>					
<b>Entrée</b>	Betteraves / maïs	Charcuterie	Crudités	Salade mimosa	Crêpe garnie
<b>Plat</b>	Cordon bleu	Filet de lieu noir	Lapin à la moutarde	Rougaille saucisse	Boulettes de bœuf
<b>Accompagnement</b>	Petits pois <b>BIO</b> à l'ancienne	Pommes de terre rôties	Poêlée carottes & panais	Riz	Haricots verts <b>BIO</b> persillés
<b>Produit laitier</b>	Yaourt	Fromage	Fromage	Yaourt <b>BIO</b>	Fromage
<b>Dessert</b>	Gâteau basque	Panna cotta	Fruit	Fromage blanc	Glace
<b>Petit Déjeuner</b>		Fruit -chocolat Pain - jus de fruit			
<b>Goûter</b>	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	
<b>DÎNER</b>					
<b>Entrée</b>	Choux fleur	Flammenkueche	Radis	Duo de saucissons	
<b>Plat</b>	Palette à la diable	Escalope de dinde	Kebab	Poisson	
<b>Accompagnement</b>	Pâtes	Julienne de légumes	Frites	Poêlée campagnarde	
<b>Produit laitier</b>	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	
<b>Dessert</b>	Crème dessert	Ile flottante	Fruit	Beignet pomme	

Toutes nos viandes bovines sont garanties "CE". Le bon de traçabilité peut être consulté sur simple demande auprès du personnel de restauration.

La Gestionnaire,  
M. EVEN

Le Principal,  
C.LECOLIER