

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2019

	ENTRÉE		PLAT		LÉGUMES		LAITAGE	DESSERT
LUNDI	FEUILLETÉ FROMAGE		BURGER		POTATOES		A Y R A O M U A R T I S	FRUITS VARIÉS
	ROMAINE VINAIGRETTE		BURGER VÉGÉTAL		HARICOTS VERTS			
MARDI (repas BIO) 	CONCOMBRE, TOMATE		BOULETTE DE SOJA SAUCE TOMATE				F R O M A G E Y A O O U R T	PÂTISSERIE
	BETTERAVE ŒUF DUR		CORDON-BLEU DE DINDE SAUCE TOMATE		PÂTES AUX PETITS LÉGUMES			
	SALADE VERTE							
MERCREDI	CÉRÉALES GOURMANDES DU BERRY		TEMPURA DE COLIN CITRON		LENTILLES À LA DIJONNAISE		P E T I T S S F R O M A G E	FRUIT
	CHARCUTERIE		RÔTI FILET DE PORC		CAROTTES BÉCHAMEL			
	SALADE D'AGRUMES							
JEUDI	SALADE COLESLAW		BLANQUETTE DE VEAU		POËLÉE DE LÉGUMES		F D R C E O R S M È S A M E R E T	COMPOTE ET BISCUIT
	TOMATE / SOJA		POISSON SAUCE HOLLANDAISE		RIZ PILAF			
	SALADE VERTE							
VENDREDI	SARDINE BEURRE		RÔTI DE DINDE FORESTIÈRE				Y A O O U R T F R O M A G E	FRUITS VARIÉS
	SALADE COMPOSÉE		OMELETTE PdeT FROMAGE		EPINARDS À LA CRÈME			
	SALADE VERTE MIMOLETTE							
Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements								

Le Chef d'Etablissement
Lilian HERRMANN

L'Agent Comptable
Wilfried VAUVRE