

Menus du
30 octobre
au 5
novembre

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	ENTRÉE	Potage	Potage	Champignons à la grecque	Potage	Potage	Potage	Carottes râpées
	PLAT	Noix de joue de porc Pommes vapeur	Chili con carne Salade verte	Poulet rôti Frites	Lasagnes bolognaises Salade verte	Filet de colin aux moules Riz à la tomate	Andouillette Purée de pois cassés	Roti de bœuf Sauce poivre Pomme rosti Tomate provençale
	DESSERT	Fruits de saison Bleu	Fruits de saison Brie	Cantal Pâtisserie	Mini roitelet Fruit du jour	Morbier Fruit du jour	Fruits de saison Saint Nectaire	Roquefort Pâtisserie
<u>DINER</u>	ENTRÉE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	PLAT	Merguez grillées Haricots verts en salade	Sardine à l'huile Tomates mozzarella	Museau de bœuf à la lyonnaise	Chou farci Poêlée champêtre	Œuf à la coque Courgettes provençales	Cordon bleu de dindonneau Haricots plats fermière	Tarte aux champignons Céleris braisés
	DESSERT	Crème dessert café	Fromage blanc au fruit	Cake	Semoule au lait	Liégeois à la vanille	Yaourt nature sucré	Yaourt au fruit

Pommes de terre, échalotes, ail, oignons, poireaux, carottes, salades, sont issus de la production locale *viande françaises ou UE