

Menus du 14 au 18/10/24

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 14 au 18/ 10	<p>Betteraves – pommes Macédoine de légumes</p> <p>Poulet rôti Jambon de Vendée</p> <p>Lentilles vertes Flageolets</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade de pomme de terre Riz exotique</p> <p>Filet de dinde Paupiette de veau</p> <p>Butternut gratinée Tomates à la provençale</p> <p>Yaourt aux fruits Œufs au lait</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade d'avocats pomelos Salade verte au saumon</p> <p>Bœuf aux poivrons Risotto au poireau</p> <p>Épinards Gratin de blettes</p> <p>Fromage</p> <p>Flan pâtissier Gâteau carottes noisettes amandes</p>	<p>Céleri rémoulade / bacon Tomate – feta</p> <p>Poisson pané Filet de poisson frais</p> <p>Ratatouille Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>

Desserts sucrés
Produits laitiers
Féculents
Plat protidique, Végétarien
Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits

origine des viandes : FRANCE

fruits frais présentés à tous les repas

menus sous réserve de variation fonction des approvisionnements

La Gestionnaire

Le Principal

N. BRUNET



L. LELEU

