

MENUS DE LA SEMAINE DU 14 au 18 octobre 2024

	LUNDI 14 octobre	mardi 15 octobre	MERCREDI 16 octobre	JEUDI 17 octobre	VENDREDI 18 octobre
MIDI	terrines de campagne	salade des hauts de France (PDT harengs vinaigrette)	feuilleté fromage	carottes râpées bio	
	betteraves rouges	salade douceur (pâtes concombre tomate maïs dés fro sauce bulgare)	coquille de la mer	cake au comté lardons	
	salade (chèvre cubes croûtons tomate ceris)	salade verte	salade verte	salade verte	salade verte
	veau marengo	paëlla	filet de poisson tomate mozza	saucisse de morteau	Ravioli bolognaise végétal bio
	saucisse de Toulouse	dos de colin	palette à la diable	blanc de poulet sauce cancoillotte	boule de viande maison
	poêlée automnale	riz aux légumes	légumes méridional	haricots verts bio	poêlée wok
	crozets	poêlée champêtre	gnocchis nature bio	purée maison	pâtes
	coulonnier	tomme du jura	camembert	bûche de chèvre (local)	comté
	leerdammer	petit moulé aux noix	st bricet	vache qui rit bio	st paulin
	Eclair choco/vanille	fruits saison	mousse chocolat	fruits saison bio	fruits saison
fruits saison	œuf au lait	fruits	flan gourmand	fondant citron	
soir 180	tomate vinaigrette	salade du pêcheur (thon PDT tomate cubes)	croisillon dubarry	œuf mayo	
	brochette de poisson sauce citron	Spaghettis	pilon de poulet tex-mex	chipolatas	
	potatoes et légumes	sauce bolognaise	céréales aux petits légumes	semoule	
	fro petit Louis	délice camembert	pâvé d'affinois	st moret	
	yaourt aux fruits	compote à la fraise biscuit	fruits	crème caramel	

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

La Proviseur,
Mme flamme

VIANDES - POISSONS - OEUFS

CÉRÉALES - FÉCULENTS

FRUITS CUIITS - LÉGUMES CUIITS

FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS

FROMAGES

PRODUITS LAITIERS - DESSERTS

PRODUITS LAITIERS CALCIUM +

PLATS NEUTRES

MATIÈRES GRASSES