







Menu du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI 18 octobre	MARDI 19 octobre	MERCREDI 20 octobre	JEUDI 21 octobre	VENDREDI 22 octobre
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Salade verte à composer Salade de riz Betteraves aux pommes	Salade verte à composer Carottes rapées 1/2 pamplemousse	Salade verte à composer Salade de fusilli Taboulé	Salade verte à composer Salade de tomate Œuf dur mayonnaise	Salade verte à composer Quiche tomate mozarella Friand fromage
Sauté de porc aux champignons Sauté de poulet au curry	Tortillas espagnole Bolognaise végétarienne	1/2 coquelet rôti Cuisse de canard confit	Encornet à la romaine Filet de lieu dugléré	Paupiette de veau Jambonnette de dinde
Petits pois Etuvée de légumes d'antan	Tagliatelle Boullgour pilaf	Crumble de courgettes aux sésames Tomates confites	Riz basmati Gratin dauphinois	Carotte fondantes au cumin Duo haricots
Yaourt aux fruits	Tome blanche/Tome noire	Entremet vanille	Saint paulin/Morbier	Fromage blanc
Pomme Banane	Crème brulée à la vanille Danette	Fraise au sucre Poire	Ananas au caramel Compote pomme framboise	Raisin noir Clémentine
DINER	DINER	DINER	DINER	 Salade,  Pain, Fruits proposés à chaque repas
Salade verte Concombre baranya Champignons au pesto	Salade verte Salade de pomme de terre hareng Mâche et Betterave	Salade verte Salade d'endives aux noix et roquefort Trio de chou jambon comté	Salade verte Jambon blanc beurre Salade de radis noir au yaourt et sésame	
Lasagne au saumon	Faux filet	Jambon fumé	Pintade rôtie	
Salade verte	Poêlée Bretonne	Lentilles	Semoule couscous	
Port salut	Camembert	Pavé d'affinois	yaourt sucre	
Flan caramel	Raisin blanc	Panacotta coulis	Fruits	

La proviseure,

	FRAIS
	FAIT MAISON
	LOCAL
	LOCAL BIO

La gestionnaire,