

Menu du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

Lundi

Carottes rapées

Gratin de gnocchetti et brocolis

Fol Epi

Flan nappé caramel

Mardi

Concombre vinaigrette

Cube de poisson blanc aux 3 céréales et citron
Gratin de potiron

Edam

Cocktail de fruits

Jeudi

Betteraves et maïs

Clafoutis de carottes aux curry
Fricassé de volaille façon tandoori
Duo de brocolis et chou fleur

Mimolette

Fruit

Vendredi

Celeri vinaigrette

Colin d'Alaska sauce orientale
Blé tendre

Cantadou ail & fines herbes

Compote de pommes et abricots

Menu du 7 au 11 Octobre 2019

Lundi

Rillettes
hareng et
poisson
blanc

Boulette de soja sauce
moutarde cannelle et miel
Carottes vichy

Petit filou
fruit

fruit

Mardi

Chiffonade
de salade
et oignons
frits

Fischburger
Potatoes

Cheddar

Smoothie
pomme
banane et
sirop
d'érable

Jeudi

Tartine
tomate &
fromage
frais

Carottes à la vache qui rit
Emincé de dinde façon
arrabiata
Penne rigate

Mozzarella

Fromage
blanc
façon
stracciatella

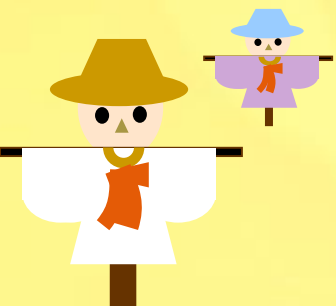
Vendredi

Concombre
à l'huile
d'olive

Bœuf façon pasticada
Filet de merlu sauce vierge
Duo d'haricots

Buche de
lait
mélange

Pain
d'épices



Menu du 14 au 18 Octobre 2019

Lundi

Salade de
maïs

Cordon bleu citron
Nuggets de blé citron
Poêlée forestière et pomme
de terre

Tomme
noire

fruit

Mardi

Salade
verte

Chili sin carne

Petit
cotentin

Lacté
chocolat

Jeudi

Coleslaw

Colombo de poisson
Colombo de porc
Courgettes à la Napolitaine

Chante-
neige

Semoule
au lait

Vendredi

Sardine à l'
Espagnole

Aiguillette de poulet
marinée
Filet de lieu meunière
Farfalinas

Fromage
blanc

Fruit

