

MENU du 7 au 11 octobre

Lundi 7 octobre

Salade de macédoine – Chou-fleur vinaigrette – Poireaux vinaigrette
Steak haché sauce béarnaise
Haricots verts persillés/Farfalles
Fromage blanc/Emmental
Fruits de saison



Mardi 8 octobre

Sardine à la tomate/Rosette/Rillettes
Escalope viennoise
Carottes à la crème/Lentilles
Saint Nectaire/Yaourt local
Eclair/Brownie



Jeudi 10 octobre

Velouté de légumes/Velouté de tomate/Velouté de courgette



« Fait Maison »

Roti de dinde/Roti de porc
Poêlé de légumes maison

Petit suisse/Tomme blanche

Mousse au chocolat/Ile flottante



« Fait Maison »

Vendredi 11 octobre

Pomelo garni/Avocat/Tomate à la feta

Riz à la mexicaine



« Fait Maison »

Brie/Yaourt aux fruits

Compote

Les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction des livraisons

Le Principal,
T. ROUSSEAU

La Gestionnaire,
L. ASTIER

Le Cuisinier,
A. RABOUDOT



Fait maison Agriculture biologique



« Fait Maison »



Handwritten signature of A. Raboudot and the text 'De saison'.

