MENU du 12 au 16 octobre

Lundi 12 octobre

Céleri rémoulade/Cervelas/Salade de tomates et crudités
Jambon en sauce/Steak haché
Brocolis/Pâtes
Fromage/Yaourt aux fruits
Fruits

Mardi 13 octobre

Terrine de campagne/Terrine de saumon
Jambon de dinde/Emincé de dinde au citron
Ratouille/Semoule
Fromage/Fromage blanc
Coupe de fruits/Poire coulis de fruits rouges

Jeudi 15 octobre

Velouté de butternuts/Velouté de chou-fleur « Fait Maison »
Suprême de volaille
Carottes/Purée de panais à la tome de vache
Yaourt/Fromage
« Fait Maison » Fondant au chocolat crème anglaise

Vendredi 16 octobre

Concombre à la bavaroise/Salade coleslaw/Chou rouge en salade
Pavé de saumon/Poisson blanc
Epinards en béchamel/Riz
Fromage/Yaourt aromatisé
Compote

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

Le Principal,
B. FAYE

La Gestionnaire,
L. ASTIER

Le Cuisinier,
A. RABOUDOT

Circuit court *Fait maison* « Fait Maison » *Agriculture biologique* BIO *De saison*