

OCTOBRE 2017

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Melon Sauté de porc Penne bio Mousse au chocolat	Carottes râpées Rougail saucisse Riz nature Gouda Fruit de saison	Assiette anglaise Omelette Poêlée ratatouille Carré aux pommes	Potage de légumes Poisson du jour Emincé de légumes Pommes de terre Ile flottante	Salade de tomates à la feta Lamelle de dinde façon kébab Sauce blanche Frites Yaourt aromatisé
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Champignons à la grecque Escalope de dinde Sauce miel et épices Riz trois couleurs Port Salut Fruit	Salade mexicaine Parmentier aux patates douces Salade verte Crème aux oeufs	Tarte épinard-fromage de chèvre Risotto au poisson Dessert	Concombre à la crème Sauté de veau à la portugaise Pâtes Salade de fruits toniques	Chou rouge au vinaigre de cidre Bœuf à la normande Pommes de terre Cantal Fruit
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Pamplemousse Gratin dauphinois au jambon Salade verte Yaourt nature	Duo carotte céleri Palet « Hénaff » Haricots à la sauce tomate Fromage Fruit	Crudités Lasagne Salade verte Liégeois à la vanille	Salade de tomates Poisson du jour Riz Pilaf Emincé de légumes Glace	Salade de pâtes Cordon bleu Poêlée ratatouille Eclair au chocolat

la cuisine se donne le droit de modifier les menus



Bon appétit