






Menus de la Semaine du 1 au 5 Octobre 2018








Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Bâtonnets de carotte</p> <p>Cote de porc</p> <p>Bouquetière de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Rillettes de sardine au céleri</p> <p>Daube de bœuf à la Provençale</p> <p>Riz créole</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p></p>		<p> Céleri râpé aux raisins</p> <p><i>Coquille et poisson en gratin*</i></p> <p>Coulommiers</p> <p>Dips de pomme et crème aux fruits rouges</p> <p></p>	<p>Radis roses</p> <p>Filet de hoki sauce armoricaine</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote allégée de pomme</p> <p></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



Menus de la Semaine du 8 au 12 octobre 2018






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du goût : Danse du monde				
<p>Sirtaki </p> <p> Dips de carottes et houmous à la carotte</p> <p>Boulette de mouton menthe citron</p> <p>Tian de légumes et Boulgour</p> <p>Rondele ail et fines herbes</p> <p><i>Dessert yaourt à la Grecque crème et miel*</i></p>	<p>Bretonne </p> <p>Chou fleur sauce ravigote</p> <p>Galette saucisse oignon moutarde et fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Kazatchok </p> <p>Macédoine russe au saumon</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Brie</p> <p><i>Kissel myrtille et poire*</i> </p>	<p>Flamenco</p> <p>Soupe de chou vert et chorizo</p> <p>Paëlla marine</p> <p>Fondue vache picon</p> <p>Fruit de saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



Menus de la Semaine du 15 au 19 octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis noir </p> <p>Palette de porc à la diable</p> <p>Chifferi</p> <p>Edam</p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de maïs et macédoine</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>Carottes et purée de pomme de terre</p> <p>Petit moulé</p> <p>Salade de fruits frais sirop virgin pina colada </p>		<p>Salade verte et dés de mimolette </p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Riz créole</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Entremets citron </p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Couscous de poisson</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

