

Cette semaine au menu

LUNDI 05 Oct	MARDI 06 Oct	JEUDI 08 Oct	VENDREDI 09 Oct
Concombre à la crème	Chou blanc sauce fruits rouges (Sarran)	Friand au fromage	Pâté de canard
Œufs gratinés au thym et aux oignons	Emincé de bœuf aigre doux	Poulet gassa	Filet de colin sauce aneth
Riz à la sauce tomate	Haricots beurre persilles	Spaghettis	Choux-fleurs en gratin
Yaourt nature lait entier <i>Plat BIO</i>	Fraidou	Gouda	Yaourt aromatisé
Raisin noir muscat	Flan abricotine <i>flan vanille, lait, abricot</i>	Salade de fruits à la grenadine	Compote de pommes et bananes

Végétarien  Bio

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



ASSOMPTION

Cette semaine au menu



LUNDI 12
Oct

Endives carottes piccalilli

Riz méditerranéen
tomate, courgette, ail, riz.

Peits suisses aux fruits

Poire



MARDI 13
Oct

Céleri rémoulade
aux pommes Local

Sauté de bœuf aux carottes

Carottes et navets

Camembert

Moelleux aux
pommes et spéculoos



JEUDI 15
Oct

Salade au brie aux raisins

Sauté de porc

Sauce aux pommes.

Macaroni

Cotentin

Cubes de pêches



VENDREDI 16
Oct

Toast au chèvre chaud

Parmenier
de poisson crecy

Fromage frais nature sucré

Douceur lactée pomme Tatin

ASSOMPTION

Végétarien

Produits locaux

Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe