



Menus du 17 au 21 octobre 2022

DEJEUNER

DINER

LUNDI 17-oct	tomates à la ciboulette/friand au chèvre/pâté de tête vinaigrette bœuf bourguignon/escalope viennoise/végé pâtes/carottes à l'ail Fromage / yaourt nature éclair au chocolat/flan caramel/fruits	œuf mayonnaise tomate farcie riz pilaf Fromage / yaourt nature yaourt aux fruits
MARDI 18-oct	salade marco polo/rillettes/cèleri aux pommes Rôti de porc à la moutarde/poisson meunière pommes grenaille/choux de bruxelles cuisinés fromage/yaourt nature tarte au citron/île flottante/fruits	betteraves mimosa raviolis gratinés salade verte fromage/yaourt nature muffins
MERCREDI 19-oct	tomates basilic/pâté de campagne/segment de pamplemousse viande kebab/steack haché frites/poêlée de légumes Fromage / yaourt nature chausson aux pommes/mousse au chocolat/fruits	macédoine de légumes pizza savoyarde salade verte Fromage / yaourt nature yaourt à boire
JEUDI 20-oct	carottes rapées aux raisins/salade de pâtes/crudités cassoulet maison/poisson du jour sauce beurre blanc haricots blancs/purée de carottes Fromage / yaourt nature moelleux au citron/abricots au sirop /fruits	mousse de canard filet de poulet aux champignons gratin dauphinois Fromage / yaourt nature riz au lait au coulis de chocolat
VENDREDI 21-oct	entrée chaude/wrap's au jambon/charcuterie couscous au poulet/paupiette de veau sauce forestière semoule/légumes couscous Fromage / yaourt nature desserts variés/fruits	

La providseure
V. LUKIC

La gestionnaire
S. DEGUEN