



MENU

Du 14 Octobre au 18 Octobre 2019

LUNDI 14/10

Salade de croutons, œufs et lardons 
 Steak de bœuf sauce échalote 
 Pommes de terre vapeur
 Salade verte
 Laitage au choix
 Salade de fruits

MARDI 15/10

Salade d'automne
 aux choux et châtaignes 
 Blanquette de dinde et ses légumes 
 Salade verte
 Laitage au choix
 Fruit frais 

JEUDI 17/10

Taboulé 
 Rôti de porc sauce moutarde 
 Haricots beurre 
 Salade verte
 Laitage au choix
 Beignet au choix

VENDREDI 18/10

Avocat 
 Nuggets de blé et pois sauce barbecue
 Purée de légumes 
 Salade verte
 Laitage au choix
 Fruits frais 

Toutes les salades d'entrées/crudités sont faites Maison. Les féculents servis en plats sont issus de l'Agriculture Biologique



De la salade verte et des fruits sont à la disposition des convives chaque jour

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, et en conformité avec la réglementation et les bonnes pratiques d'hygiène, la cuisine pourra dorénavant servir tout plat non présenté, le lendemain de sa production.

Par ailleurs, les menus peuvent être modifiés en raison de problème d'approvisionnement.

Le Principal
D. THOUMYRE

L'Infirmière
N. PASQUIER

La Gestionnaire
L. FOUERE