








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