



Menu du 2 au 6 octobre 2023



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	
Entrée	Jambon persillé	Salade de tomates et féta	Feuilleté au fromage	Salade composée	Salade composée	Carottes râpées	Avocat	Rosette	Salade du terroir	
	Salade composée		Duo de crudités				Salade verte		Salade Marco Polo	Hors d'œuvre
	Salade verte aux oignons frits et noix		Salade verte à l'emmental				Salade verte		Salade verte aux œufs durs	Salade verte
Plat	Sauté de dinde	Colin meunière	Saucisses grillées	Cuisse de poulet	Lasagnes végétariennes	Pizza royale	Bœuf à la Hongroise	Brochette à l'oriental	Quenelle de brochet	
	Saumonette		Dos de colin				Pavé de poisson Bordelaise		Piccatas de poulet	
Accompagnement	Chou fleur persillé	Jardinière de légumes	Lentilles Dijonnaises	Bulgour	Tomates rôties	Haricots verts	Chou braisé	Quinoa aux légumes	Riz cantonnais	
	Pâtes au beurre		Poêlée de légumes				Frites		Endive meunière	
Produit lactier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	
Dessert	Tiramisu	Crumble	Fromage blanc aux fruits rouges	Gâteau au chocolat	Chou à la crème	Flan nappé de caramel	Beignet	Tarte aux fruits	Crème dessert	
	Fruits au sirop		Compote de fruits				Liégeois		Ananas frais	
	Fruit frais		Fruit frais				Fruit frais		Fruit frais	Fruit frais

La **Provisseure**

Delphine **LOYER**

La **Gestionnaire**

Adeline **MICHEL**

Menu conseillé