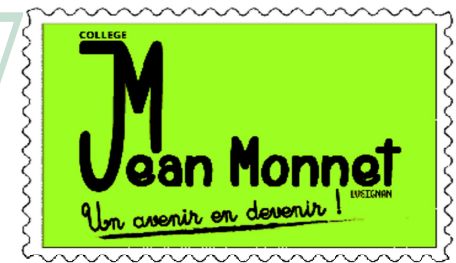




Du 16 au 20 octobre 2017
Du 16 au 20 octobre 2017



LUNDI 16

Nems
Samoussas



Emincé de dinde à l'aigre-douce
Canard laqué
Riz
Poêlée asiatique

Yaourt ou fromage

Fruits exotiques

Vert : Fruits, légumes

Marron : Céréales, féculents, pain

Rouge : Viande, poisson, oeuf

MARDI 17

Salades composées

Poisson du jour au curry
Merlu frit
Gratin d'épinards
Cœur d'artichaut



Yaourt ou fromage

Riz au lait
Entremets au caramel au
beurre salé

Le chef d'établissement,

Vincent Baudet

JEUDI 19

Maquereau à la tomate
Sardines à l'huile
Thon / Mayonnaise

Galette au jambon
Galette saucisse
Tomates à la provençale
Champignons sautés



Yaourt ou fromage

Coupe gervaise

Le gestionnaire,

Hervé Derouet

VENDREDI 20

Salades vertes variées

Langue de boeuf (orig. : France)
Steack haché (orig. : France)
Gratin dauphinois
Céleri braisé



Yaourt ou fromage

Salade de fruits frais

Bleu : Produits laitiers

Rose : Produits sucrés

Ligne soulignée : produit local