







## Menus du 14 au 18 Octobre 2019

Jour	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 14	Lait Café Chocolat	Crudités Jambon braiser Flageolets Riz au lait Fruits frais	Crudités Sauté de bœuf à la moutarde Torti Petits suisses Fruits frais
Mardi 15	Jus de fruits	Cuidités ou potage Poisson pané Riz aux petits légumes Fromage Barre glacée	Anniversaire interne Rosette Panini jambon emmental frites Fondant chocolat maison Crème anglaise maison
Mercredi 16	Pain Beurre Confiture	Entrée féculents Escalope de dinde Crème de champignons Haricots verts Flan nappé de caramel Fruits frais	Crudités Parmentier de poisson Salade verte Fromage Fruits au sirop
Jeudi 17	Compote  Miel  Céréales	Pizza maison Wings de poulet Sauce du collége Semoule Fromage Compote de fruits et sa brisures sablée	Coquille de la mer Roti de porc et son jus Poêlée de légumes Fromage clémentines
Vendredi 18	Yaourt Viennoiserie une fois par semaine	Crudités Lasagnes maison Salade verte Fromage Fruits frais	VACANCES DE LA TOUSSAINT

La Gestionnaire Isabelle BROCH Le Principal Rémy PLUYAUT