
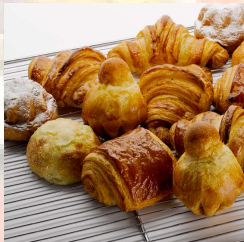




Menus du 16 au 20 Octobre 2017

Jour	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 16	Lait Café Chocolat	Potage à la vache qui rit Escalope de dinde Gratin épinards/pommes de terre Edam ou bonbel Poire au chocolat	Salade de pommes de terre Côte de porc Sauce du collège Poêlée forestière Flan caramel Fruits frais
Mardi 17		Assortiment de crudités Bœuf braisé au cidre Riz blanc Yaourt aromatisé Fruits frais	Concombre à la crème Calamars à la romaine Purée Port Salut Fruits de saison
Mercredi 18	Jus de fruits Pain Beurre Confiture	Bruschetta de légumes frais Roti de dindonneau Julienne de légumes Saint Paulin Fruits frais	Coquille de poisson Sauté de veau Haricots beurre Camembert Semoule au lait
Jeudi 19	 Compote Miel	Quiche lorraine ou aux poireaux Esturgeon sauce armoricaine Blé sauté aux échalotes Fromage Crumble poires/chocolat ou pommes	Potage Tomates en salade Pintade rôtie Lentilles Comté Pêche au coulis de fruits rouges
Vendredi 20	Céréales Yaourt Viennoiserie une fois par semaine	Crudités Cordon bleu Pâtes Babybel ou maasdam Riz au lait maison	