

Menu du 02 au 06 octobre 2017

« Tout escouvillon trouve son brayon »

Antonine Maillet, *Pélagie la Charette*

Lundi 02



Feuillantine comtoise

Cervelas obernois/Poisson/Rôti de veau

Gratin dauphinois /Pommes au four

Fromage/Yaourt

Compote de fruits/Tiramisu

Mardi 03



Tomates mozzarella

Poisson/Saucisses de Toulouse/Sauté de bœuf aux olives

Haricots blancs/Jardinière de légumes

Fromage/Yaourt

Charlotte aux fruits /Glaces

Mercredi 04



Pamplemousse cocktail

Lasagnes /Pavé de saumon

Brocolis /Pâtes

Fromage/Yaourt

Crumble de pommes et de poires

Jeudi 05



Salade d'endives aux pommes et noix

Assiette kebab/Poisson

Frites/Sauté de courgettes et tomates

Fromage/Yaourt

Crème aux œufs

Vendredi 06



Asperges sauce mousseline

Cuisses de poulet basquaise /Joues de porc confites/Poisson à l'aneth

Boulgour/Confit d'aubergines

Fromage/Yaourt


Lingots créoles/Mousse au chocolat

LE PROVISEUR, JF. LESACHER

LA GESTIONNAIRE, A. VIAL

 Préparation Maison

 Produits Locaux

 Produits issus de l'agriculture
Biologique

 Produits de Saison