

# Menu du 16 au 20 octobre 2017

« It is the calm and silent waters that drown you »

Edwige Danticat, *Breath, Eyes, Memory*

Lundi 16



Chausson à la bolognaise

Faux filet au beurre maître d'hôtel   / Filet de poisson sauce au citron 

/Saucisses chipolatas

Purée/Tomates à la provençale 

Fromage/Yaourt

Crème fouettée à la menthe  / Fromage blanc à la crème de marrons 

/Poules au miel  

Mardi 17



Sardines au beurre

Flanc de dinde   / Goulasch  / Poisson

Bouillabaisse/Haricots verts

Fromage/Yaourt

Flan pâtissier  / Salade de fruits 

Mercredi 18



Salade de croûtons au camembert  

Gratin de poisson/Nuggets de poulet

Brocolis   / Pâtes

Fromage/Yaourt

Rochers coco 

Jeudi 19



**L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE SON**

**SAVOUREUX REPAS D'HALLOWEEN**

Soupe de citrouilles/Globes oculaires aux œufs

Cassolette de poisson à l'araignée/Potiron farci au bœuf et aux  
poivrons/Poulet sauce sanglante

Purée de potimarron/Riz noir

Fromage/Yaourt

Gâteau marbré/Muffin de la sorcière

Vendredi 20



Coleslaw

Alouette de bœuf sauce marchand de vin   / Escalope de porc  / Filet  
de poisson au curry

Champignons sautés   / Frites

Fromage/Yaourt

Amandine aux framboises  / Salade de kiwis 

LE PROVISEUR, JF. LESACHER

 Préparation Maison

 Produits issus de l'agriculture  
Biologique

LA GESTIONNAIRE, A. VIAL

 Produits Locaux

 Produits de Saison

