

MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 05 OCTOBRE

½ sucrine à l'échalotte / Radis et beurre

Chipolata grillée, jus corsé* / Colin en croûte d'herbes*

Flageolets en persillade* / Carottes braisées*

Yaourt fermier fraise / Yaourt fermier vanille

Fruits (Pommes / Raisins noirs / Kiwis)



MARDI 06 OCTOBRE

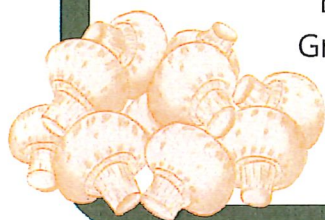
Carottes à l'orange* / Salade d'endives, poires et noix

Émincé de boeuf au paprika* / Merlu sauce vierge*

Gratin d'épinards* / Poêlée de champignons de Paris*

Fromage (Kiri / Boursin)

Far Breton* / Clafoutis aux poires*



JEUDI 08 OCTOBRE

Poireaux sauce gribiche* / Salade de lentilles à l'échalotte*

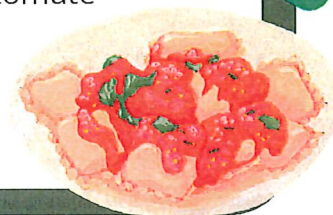
Raviolis frais aux légumes (bio), sauce parmesan* ou tomate*

Ratatouille*

Fondant au chocolat* / Mousse de marron

Fruits (Poires / Pommes / Kakis)

VÉGÉTARIEN!



VENREDI 09 OCTOBRE

Saucisse sèche et cornichons / Jambon de pays et cornichons

Fricassée de poulet colombo* / Crevettes curry-coco*

Risotto* / Fèves aux tomates séchées*

Fromage à la coupe (Cantal / Tomme de montagne)

Figues rôties au miel* / Poêlée de fruits rouges*



L'ADJOINTE-GESTIONNAIRE

C. VALLEY

LE PRINCIPAL

D. SPAGNOLO

