

Menu Semaine du : 12 au 16 octobre

LUNDI

fêtons les Wilfried

MARDI

fêtons les Géraud

MERCREDI

fêtons les Juste

JEUDI

fêtons les Thérèse

VENDREDI

fêtons les Edwige

FRIAND AU FROMAGE

POTAGES

CELERI REMOULADE

ROSETTE ET SES CONDIMENTS

SALADES DE PÂTES

PISSALADIERE ELABOREE PAR LE
CHEF AUX POIS CHICHE ET AUX
OIGNONS

POTAGE POTIMARRON CUMIN
ELABORE PAR LE CHEF

AIGUILLETES DE POULET
LOCAL SAUCE FORESTIERE



SAUTE DE BŒUF
SAUCE AU POIVRE

RÔTI DE PORC ORLOFF

BOLOGNAISE VEGETARIENNE
(EGRENE DE POIS) PREPAREE
PAR LE CHEF



FILET DE COLIN MSC SAUCE
ANETH



FILET DE LIEU MSC
SAUCE ECHALOTE



NUGGET DE POISSON
SAUCE BARBECUE

SAUTE DE POULET
TIKKA MASSALA

BOLOGNAISE PREPAREE PAR LE CHEF

TOMATES FARCIES

SEMOULE

FONDUE DE POIREAUX

CAROTTES A LA CREME

SALADE VERTE VINAIGRETTE

HARICOTS VERTS

POELEE DE LEGUMES

CŒUR DE BLE

POMMES DE TERRE
CAMPAGNARDES

TORTIS

RIZ

RIZ AU LAIT ET SES FRUITS CONFITS
ELABORE PAR LE CHEF

SALADE DE FRUITS

BANANES COULIS DE CAMEL

FROMAGE BLANC CONFITURE

CLEMENTINE

BEIGNET CHOCOLAT

YAOURT AUX FRUITS

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

COMPOTE

POP CORN SUCRE

* Production élèves

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien

