

Menu Semaine du : 6 au 10 octobre

LUNDI

fêtons les Bruno

CONCOMBRES À LA GRECQUE
LENTILLES VINAIGRETTE
SALADE VERTE FROMAGE

MARDI

fêtons les Serge

[BAR'SALADES](#)

MERCREDI

fêtons les Pélagie

SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS
HARICOTS VERTS ECHALOTES
COURGETTES RÂPÉES

JEUDI

fêtons les Denis

[SALADE DE PATES](#)

VENDREDI

fêtons les Ghislain

CAKE AUX OLIVES
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
OEUF MIMOSA

TAJINE MERGUEZ

BOULETTES FAÇON THAÏ



CHILI SIN CARNE

CHILI CON CARNE



BRUSCHETTA DINDE MOZZARELLA

BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA



SAUMON SAUCE AURORE

NORMANDIN AU VEAU

CARBONARA DE POISSON MSC



PASTA CARBONARA

LEGUMES TAJINE

SEMOULE

RIZ

LÉGUMES CHILI

SALADE VERTE

CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES

POTATOES

PENNE

PETITS LÉGUMES

COMPOTE
LIÉGEOIS VANILLE
COCKTAIL DE FRUITS

* [Production élèves](#)

[ECLAIR VANILLE](#)

COMPOTE
YAOURT

Produit local



FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC OREO
ENTREMET CHOCOLAT

Pêche durable



[CREME DESSERT](#)
[RIZ AU LAIT](#)
[FLAN VANILLE CARAMEL](#)

Repas végétarien



SALADE DE FRUITS
MOUSSE FRUITS ROUGES
YAOURT AROMATISÉ