

Menu Semaine du : 5 au 9 octobre

LUNDI

fêtons lesFleur

CONCOMBRES A LA
GRECQUE

LENTILLES
VINAIGRETTE

MARDI

fêtons les Bruno

[SALAD'BAR](#)

MERCREDI

fêtons les Serge

SAUCISSON A L'AIL ET
CORNICHONS

HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE

JEUDI

fêtons les Pélagie

[SALADE DE PÂTES](#)

VENDREDI

fêtons les Denis

CAKE AUX OLIVES
ELABORE PAR LE CHEF

SALADE VERTE FROMAGERE

TAJINE POULET

BOULETTES THAÏ SAUCE
AIGRE DOUCE



CHILI SIN CARNE DU CHEF

JAMBON BRAISE SAUCE
MOUTARDE A L'ANCIENNE



BRUSCHETTA DINDE
MOZZARELLA

BRUSCHETTA FROMAGERE



MIJOTE DE PORC VINAIGRE
FRAMBOISE

FILET DE COLIN MSC
SAUCE AUREORE



CARBONARA DE POISSON
MSC



BOULE VEAU
SAUCE TOMATE

LEGUMES TAJINE

SEMOULE

POEELE DE LEGUMES

RIZ

SALADE VERTE
VINAIGRETTE

CHOU ROUGE RÂPE
AUX POMMES

POTATOES

PENNE

PETITS LEGUMES

GAUFRE DE LIEGE

[ECLAIR VANILLE](#)
[FROMAGE BLANC SPECULOOS](#)

[YAOURT AUX FRUITS](#)

POIRE

FROMAGE BLANC A LA CASSONADE

[CREME DESSERT](#)

[YAOURT CHOCOLAT](#)

SALADE DE FRUITS FRAICHE

COMPOTE DE POMMES

MOUSSE DE FRUITS
ELABOREE PAR LE CHEF

[* Production élèves](#)

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien

