

lundi 1 octobre 2018	mardi 2 octobre 2018	mercredi 3 octobre 2018	jeudi 4 octobre 2018	vendredi 5 octobre 2018
Salade de lentilles	Salade de tomates vinaigrette aux herbes		Carottes râpées et maïs	muse-bouche : mousse de thon /betteraves au fromage frais Potage de légumes
Cordon bleu	Pavé de colin sauce Marseillaise		Boulettes de bœuf sauce tomate	Jambon de porc*
Epinards béchamel	Blé		Chou fleur persillé	Coquillettes
Fromage blanc sucré	Emmental		Cantafrais	Coulommiers
Fruit	Mousse au chocolat au lait		Chou à la crème	Fruit

Beignets de poisson

Croustillant fromager

Pavé de merlu sauce normande


LA SEMAINE DE LA DECOUVERTE: LES EPICES AU MENU

lundi 8 octobre 2018	mardi 9 octobre 2018	mercredi 10 octobre 2018	jeudi 11 octobre 2018	vendredi 12 octobre 2018
Radis et beurre	Rillettes de sardine au curry et menthe		Croquant de concombre à la crème de paprika	Salade verte
Tajine de volaille sauce oignon miel cumin et cannelle	Steak haché de bœuf charolais au jus		Saute de porc* sauce façon cervoise	Pavé de colin sauce potiron, citron aux épices
Semoule	Purée crécy curcuma		Haricots verts	Riz
Fromage des Pyrénées	Camembert		Yaourt nature sucré	Kiri
Flan à la vanille	Fruit		Cake au curcuma	Fromage blanc au miel épice

Pavé de merlu sauce curry

Omelette aux champignons

Tarte au fromage

lundi 15 octobre 2018	mardi 16 octobre 2018	mercredi 17 octobre 2018	jeudi 18 octobre 2018	vendredi 19 octobre 2018
Salade de blé	Chou chinois		Pâté de campagne de porc* et cornichons	Carottes râpées vinaigrette au basilic
Poisson pané frais et citron	Raviolis au		Omelette à la tomate	Sauté bœuf sauce aux olives
Petits pois	fromage		Pommes de terre persillées	Brocoli
Carré	Chanteneige		Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé
Fruit	Compote de pommes cassis		Fruit	"Les pas pareille" Crêpe nature sucrée sauce au chocolat lait du chef

Rillettes de poisson

Pavé de colin sauce coco/citron vert