



Menu de la Semaine du 8 au 12 Octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées 	<i>Mini quiche lorraine</i> <i>Carottes râpées aux raisins</i>  	<i>Col slow</i>   <i>Salade lyonnaise</i>   <i>Avocat mayonnaise</i> 		Menu BIO <i>Taboulé à la menthe</i>  	<i>Salade colorée</i>   <i>Saucisson sec</i> <i>Salade d'endive aux noix</i>  
Plat Principal 	<i>Pavé de dinde saveur Kebab</i> 	<i>Cassoulet</i>  		<i>Steak haché</i> 	<i>Émincé de porc aigre doux</i> 
Légume (s) 	<i>Purée de céleris</i>			 <i>Carottes vichy</i> 	<i>Riz</i>
	<i>Rondelé aux 3 poivres</i>	<i>Compote "Fruits d'antan"</i>			
Dessert 	 <i>Fruit</i>	<i>Biscuit</i>		<i>Yaourt fruits rouges Bio</i>	<i>Donut "Goût d'ailleurs"</i>

Même collective, la cuisine doit rester
Authentique et Respectueuse
de celui qui la consomme



 Plat Cuisiné Maison
 Fruits et Légumes Frais

Bon Appétit !