MENU du 14 octobre au 18 octobre 2019

		Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre (Végétarien)	Vendredi 18 octobre
Hors d'oeuvre		Demi-pomelos sucré	Pizza royale	Œuf dur sauce béarnaise	Chou blanc bio aux noix	Carottes râpées au vinaigre de cidre
Plats garnis	Viande	Bœuf braisé sauce forestière	Fricassée de volaille sauce citron	Steak haché sauce échalote	Steak végétarien boulgour légumes	Dos de colin meunière
Plats garnis	Légumes	Macaronis	Bâtonnets de carottes	Haricots beurre vapeur	Julienne de légumes	Riz aux petits légumes
Produits laitiers		Milanette	Yaourt sucré bio	Laitage au chocolat	Petit suisse nature	Gouda bio
Dessert		Brassé à la pulpe de fruits bio	Poire	Fruit bio	Gâteau de semoule	Eclair au chocolat

* contient du porc

∞ Légumes accompagnés de féculents

Les légumes et fruits servis sont majoritairement des produits de saison

Nouvelle recette

SAGERE S.A.S.

Marque de salubrité: **F60 103-11 ISV**