



# MENUS DU 26/10 au 01/11/2020



LUNDI 26/10	MARDI 27/10	MERCREDI 28/10	JEUDI 29/10	VENDREDI 30/10	SAMEDI 31/10	DIMANCHE 01/11
<b><u>MIDI</u></b>	<b><u>MIDI</u></b>	<b><u>MIDI</u></b>	<b><u>MIDI</u></b>	<b><u>MIDI</u></b>	<b><u>MIDI</u></b>	<b><u>MIDI</u></b>
Pizza	Salade verte	Concombre	Taboulé	Surimi sce cocktail	Soupe de poisson + croutons	Asperge
Aubergine à la parmesane	Raviolis aux fromages	Paëlla de poisson	Blanquette de dinde	Chipolatas	Andouillette grillée	Bœuf stroganof
Petit épeautre	Sauce tomate		Carottes vichy	Purée de potiron	Brocolis persillés	Tagliatelles
Fromage Fruits de saison	Fromage Yaourt	Carrée de l'est Fruits de saison	Fromage blanc Fruits de saison	Brebis crème Pâtisserie	Yaourt Fruits de saison	Fromage Ile flottante
<b><u>SOIR</u></b>	<b><u>SOIR</u></b>	<b><u>SOIR</u></b>	<b><u>SOIR</u></b>	<b><u>SOIR</u></b>	<b><u>SOIR</u></b>	<b><u>SOIR</u></b>
Potage aux poireaux	Crème de carottes	Velouté champignons	Potage potiron	Potage de légumes	Potage vermicelles	Velouté de courgettes
Compote de poires	Fruits de saison	Mousse au chocolat	Cantafrais	Fromage blanc	Coulommiers	Fruits de saison

*Repas préparés sans sucre et sel ajoutés.*

Menu sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - \* Viandes bovines originaires de la Communauté Européenne  
 Information allergène : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produit à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfite dans nos ateliers.