



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
<u>MIDI</u>	<u>MIDI</u>	<u>MIDI</u>	<u>MIDI</u>	<u>MIDI</u>	<u>MIDI</u>	<u>MIDI</u>
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Soupe de poisson	Potage
Jambon blanc haché	Egrené de bœuf nature	Filet de merlu vapeur	Egrené de bœuf au bouillon haché	Hoki vapeur haché	Andouillette grillée	Filet de poulet haché
Purée de céleri/Pdt	Purée d'haricots verts/Pdt	Purée de potiron/Pdt	Purée de courgettes/Pdt	Purée de légumes	Brocolis persillés	Purée de julienne/Pdt
Fromage blanc Compote de poires	Petit suisse Compote pommes abricots	Fromage blanc Compote de pommes	Petit suisse Compote pommes fraises	Fromage blanc Compote de pêches	Yaourt Compote de poires	Petit suisse Compote pommes coings
<u>SOIR</u>	<u>SOIR</u>	<u>SOIR</u>	<u>SOIR</u>	<u>SOIR</u>	<u>SOIR</u>	<u>SOIR</u>
Potage aux poireaux	Crème de carottes	Velouté champignons	Potage potiron	Potage de légumes	Potage vermicelles	Potage
Crème vanille	Compote de poires	Petit suisse	Crème caramel	Compote de framboises	Yaourt nature	Crème chocolat

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.