

SEMAINES				
<u>SEMAINE 1</u> <u>DU 08/10 AU 12/10/2018</u> <u>SEMAINE DU GOUT</u>	Salade de tomates basilic / Radis Colombo de poulet maison Gnocchis Fromage bio Fruit (provenance locale)	Salade Asiatique maison Porc au caramel maison Riz cantonnais maison Fromage Fruits exotiques au sirop	Salade à la Grecque Moussaka maison Yaourt Compote	œuf dur mayonnaise/sardine Pavé de saumon sauce aux poireaux Flan de légumes Biscuit Fruit
<u>SEMAINE 2</u> <u>DU 15/10 AU 19/10/2017</u>	Salade verte (P. locale) ó pizza au fromage Paupiette de veau Tomate provençale maison/ haricots verts bio Fromage Fruit	Salade de pommes de terre Cordon bleu Petits pois à la Française maison Fromage Fruit	Carottes râpées/Navet râpé Daube à la Provençale maison Pâtes Yaourt bio Pomme au four maison	Salade composée de riz Poisson pané Poêlée de légumes de saison maison Fromage Fruit
<u>SEMAINE 3</u> <u>DU 05/11 AU 09/11/2017</u>	Haricots verts bio ou choux fleurs vinaigrette Cappelletti sauce tomate Fromage Fruit	Salade paysanne Escalope de poulet Choux ou endives braisés maison Yaourt Compote bio	Salade verte (P. locale) croûtons et fêtas Hachis Parmentier maison Fromage bio Pâtisserie maison	Jambon ou pâté Fricassée de saumon et colin Céréales gourmandes bio Yaourt Fruit
<u>SEMAINE 4</u> <u>DU 12/11 AU 16/11/2018</u>	Artichauts en salade/ Asperges Rougail de saucisses maison Blé Flanc Fruit	Friand au fromage Omelette Epinards ou Endives béchamel maison Fromage Fruit bio	Salade verte (P. locale) Champignons de Paris Carbonnade Flamande maison Frites Fromage blanc Ananas au sirop	Salade de pâtes Rôti de porc Jardinière de légumes Fromage Fruit
<u>SEMAINE 5</u> <u>DU 19/11 AU 23/11/2018</u>	Concombres à la crème / carottes râpées bio Escalope Viennoise Ratatouille Fromage Biscuit	Duo de choux en salade Blanquette de veau maison Riz Fromage Salade de fruits exotiques	Salade verte (P. locale)/ Pomelos Couscous royal maison Yaourt Poire ou pêche au sirop	Betteraves bio / Macédoine Calamars à l'armoricaine Pâtes Petits Suisses Fruit

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus en cas de problèmes techniques, liés aux marchés, ou selon l'offre locale

Le pain servi quotidiennement provient de 2 boulangeries artisanales.

Les crudités, fruits et légumes servis proviennent de culture locale, ou bio, aussi souvent que cela est possible (spécifié sur le menu affiché au self)