

Menus du 26 au 30 Octobre 2020

l u n d i

26 o c t o b r e

Macédoine mayonnaise

Blanquette de poulet

Riz

Yaourt à la fraise

Fruit de saison

m a r d i

27 o c t o b r e

Salade de blé

Omelette

Pommes de terre sautées

Epinards

Fromage frais

Mousse chocolat

m e r c r e d i

28 o c t o b r e



Chou rouge vinaigrette

Gratin de colin au curry

Semoule

Gouda

Compote de pomme maison

j e u d i

29 o c t o b r e

Velouté de brocolis

Sauté de porc sauce charcutère *

Torté tricolore

Carré de l'Est

Fruit de saison

v e n d r e d i

30 o c t o b r e



Cheveux de troll (coleslaw)

Marmite de la sorcière (émincé de bœuf sauce brune)

Purée de citrouille

Mimolette

Gâteau des ténèbres (chocolat)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement



MENU DU 19 OCTOBRE AU 23 OCTOBRE

l u n d i

19 o c t o b r e



Taboulé
Poisson pané et citron
Petts pois
Yaourt sucré
Fruit de saison

m a r d i

20 o c t o b r e

Betèraves rouges
Jambon*
Purée de pommes de terre
Fromage fondu
Flan vanille

m e r c r e d i

21 o c t o b r e

Velouté de carotès
Sauté de bœuf sauce à l'ancienne
Lentilles
Brie
Compote pomme banane maison

J E U D I

22 o c t o b r e



Bouletès de soja tomate basilic sauce tomatée
Haricots verts
Tomme de la vezouze
Eclair chocolat

v e n d r e d i

23 o c t o b r e

Salade verte
Spaghettibolognaise

Emmental râpé
Fruit de saison

