











Menus du 15 au 19 octobre 2018

Cuisines

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
<p>Choux rouge local Vinaigrette </p> <p>Tortellini  à la sauce tomate</p> <p>Yaourt nature local </p>	<p>Sauté de porc  Printanière de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Poire </p>	<p>Carottes  râpées</p> <p>Nuggets de volaille sauce BBQ Courgettes mexicaines (courgettes/H.rouges)</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Céleri </p> <p>Rôti de veau  sauce aux olives Petit pois/carotte</p> <p>Fondu Président</p>	<p>Salade verte  croutons emmental</p> <p>Beignet de calamar Épinards en branche à la crème</p> <p>Cookies </p>

Goûter

Banane-fromage-pain	4/4-lait-kiwi	Céréales-pommes	Pain-chocolat-jus	Petit suisse-pomme
---------------------	---------------	-----------------	-------------------	--------------------



Fait maison



BIO



Viande bovine française



Volaille française



Label rouge

Attention pour les repas à domicile (CCAS) les plats principaux sont décalés d'une journée