















Menus du 16 au 20 octobre 2017

Cuisines

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade composée :  Tomates-concombre-basilic Champignons à la crème	Salade de lentilles  Salade verte 	Crêpe au fromage Carotte râpées 	Saucisson sec Endives aux noix 	Betteraves  Sardines
Boulette de bœuf sauce (légèrement tomatée) Semoule Brocolis 	Roti de porc sauce diable  Pates  Haricots verts 	Filet de poisson  Quinoa  Poêlée de courgettes et aubergines 	Calamar à la romaine Quartier de citron Riz Carottes persillées 	Sauté de dinde Purée de P.de terre
Fromage Poire au sirop	Yaourt Raisin	Fromage Yaourt	Yaourt Fromage blanc au miel	Fromage Banane

Goûter

Pain-fromage-kiwi	Orange-céréales-lait	Glace-biscuit-pomme	Chocolat-pain-j.de fruit	Compote-biscuit-lait
-------------------	----------------------	---------------------	--------------------------	----------------------



= *Fait maison*



= *BIO*

en gras = CCAS