



LUNDI 05 OCTOBRE	MARDI 06 OCTOBRE	JEUDI 08 OCTOBRE	VENDREDI 09 OCTOBRE
<i>Potage crécy</i> ou  <i>Salade de betteraves et de maïs</i> ou <i>Délice du jardin</i> 	<i>Soupe de légumes</i> ou  <i>Salade d'endives aux noix</i>  ou <i>le régal des escargots</i> 	<i>Velouté de potiron</i>  ou <i>Lentilles en salade</i> ou <i>une vague de verdure</i> 	<i>Velouté de pommes de terre</i>  <i>au persil</i> ou <i>Salade composée</i>  ou <i>une pause fraîcheur</i> 
<i>Tomate farcie végétale</i> <i>au basilic</i>	<i>Emincé de poulet au paprika</i>  ou <i>Hokj à la nage citronné</i> 	<i>Rôti de porc</i>  <i>à l'ancienne</i> ou <i>Filet de poisson au four</i> 	<i>Cubes de poisson blanc épicés</i>  ou <i>Diot de savoie fumé</i>
<i>Riz bio pilaf</i>  <i>Haricots verts bio maître d'hôtel</i>	<i>Spaghettis bio</i>  <i>et sa ratatouille niçoise</i>	<i>Printanière de légumes</i> 	<i>Haricots blancs à la tomate</i>  <i>et Carottes bio aux oignons</i>
<i>Yaourt fermier sucré</i> ou <i>Visite de nos vergers</i>	<i>Senteur de nos régions</i> ou <i>Yaourt fermier sucré</i>	<i>Halte dans nos campagnes</i>	<i>Yaourt fermier sucré</i> ou <i>Délice de la crèmière</i>
<i>Compote de fruits</i> ou <i>Fruit de saison</i>	<i>Beignet aux pommes</i> ou <i>Beignet au chocolat/noisette</i> ou <i>Assortiment de fruits du jour</i>	<i>Liégeois au chocolat</i> ou <i>Liégeois à la vanille</i> ou <i>Fruit du jour</i>	<i>Cocktail de fruits au sirop</i> ou <i>Fruit de saison</i>

Nous tenons à vous informer que le chef peut être amené à modifier les menus en fonction de l'arrivée de produits frais et des effectifs

Repas végétarien

* Plat Fait Maison =



La Principale,
P. BUER



La Gestionnaire,
P. BERNO

*PAIN BIO TOUS LES JOURS

La Cheffe de cuisine,
S. DAVOUS