

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 OCTOBRE 2023 AU 22 OCTOBRE 2023

Menu Classique				
	Du 02 oct. au 08 oct.	Du 09 oct . au 15 oct.	Du 16 oct. au 22 oct.	
LUNDI	Salade de choux fleur vinaigrette Filet de colin à l'estragon Pommes de terre sautées P'tit cottentin nature Compote de pommes BIO	Rôti de porc au jus Carottes fraiches sautées Edam	Tortillas et houmous Dahl de lentilles corail Riz camarguais BIO Yaourt nature BIO Fruit de saison	LƏ PYRƏMIDE ƏLIMENTƏIRE
MARDI	Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Boulettes de bœuf au jus Choux braisés Saint paulin Mousse au chocolat	Salade verte BIO Tortellini ricotta épinards Emmental Liégeois au chocolat	Betteraves en salade Merguez à l'orientale Pâtes tricolores Mimolette Beignet à la framboise	
MERCREDI	Duo d'haricots en salade Sauce carbonara aux lardons * Macaronis BIO et fromage râpé Tomme blanche Fruit BIO de saison	Cordon bleu Haricots verts BIO persillés Petit suisse aromatisé	Coulommiers	
JEUDI	Tomate en salade Sauté de boeuf aux oignons Ratatouille et riz Petit suisse sucré Fruit BIO de saison	Cabillaud sauce provençale Riz pilaf P'tit cottentin nature	Cake du chef à la tomate Assortiment de viandes (choucroute) Choux (choucroute) et pommes vapeur Plateau de fromages Fruit BIO de saison	Les 7 grandes familles alimentaires : L'eau Les céréales Les fruits et légumes Les laitages La viande, le poisson, les œu
VENDREDI	Mousse de foie et cornichon Tortillas pomme de terre et oignons Légumes façon wok Yaourt nature BIO Fougasse à la fleur d'oranger du chef		Rillette de thon individuelle (x2)	Les matières grasses Les sucreries



