



Du 24 SEPTEMBRE AU 12 OCTOBRE 2018



<u>Lundi 24 septembre</u> Carottes râpées *Blanquette de veau – Pommes vapeur Yaourt à boire	<u>Mardi 25 septembre</u> Pâtes, surimi Quiche (maison) – Salade Glace	<u>Jeudi 27 septembre</u> Macédoine Boule de bœuf – Purée Fruit	<u>Vendredi 28 septembre</u> Pommes de terre, jambon en dés, tomates Poisson pané Lasagnes légumes du sud Crème caramel
<u>Lundi 1 octobre</u> Taboulé Rôti de porc – Garniture de légumes Fromage blanc	<u>Mardi 2 octobre</u> Betteraves en lanières Escalope de dinde – Gratin de chou-fleur Fruit	<u>Jeudi 4 octobre</u> Salade, œufs durs, gruyère *Spaghettis bolognaise Flamby	<u>Vendredi 5 octobre</u> Riz, maïs Pain au thon - Brunoise de légumes Fromage Compote
<u>Lundi 8 octobre</u> Pommes de terre, thon *Bœuf bourguignon, carottes, pruneaux Tarte normande	<u>Mardi 9 octobre</u> Céleri rémoulade Croque- Monsieur (maison) – Salade Petit Filou chocolat	<u>Jeudi 11 octobre</u> Menu couleur « orange »	<u>Vendredi 12 octobre</u> Rillettes Filet de cabillaud sauce normande Semoule Crème vanille

Tous les plats sont cuisinés sur place
Viande de bœuf d'origine française
 * production locale