








































Menu de la semaine

Du 03 au 07 Octobre 2022

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
ENTREE	Pâté de foie  		Velouté de potiron  	Concombre en salade 	
PLAT	Emincé de boeuf   aromates 	aux  Sauté de dinde   sauce au cidre 	Jambon à l'os sauce champignon   	Animation : Cheeseburger 	Chili sin carne   
GARNITURE	Carottes  au jus 	Pommes de terre vapeur  	Lentilles 	Potatoes	Riz créole 
FROMAGE		Saint-Nectaire  à la coupe			Cantal  à la coupe
DESSERT	Pommes elstar	Compote pomme/poire 	Raisin blanc	Brownies 	Pot de crème chocolat 

 BZH  Bio  Fait maison  Label rouge  Appellation d'origine protégée  Repas Végétarien  Produits fermier
 Viande d'Origine France  Bleu blanc cœur

