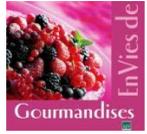


Semaine du 14 au 18 octobre 2019		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
	Pâtisseries salées ou charcuterie	PÊCHES AU THON	CAKE AU POTIRON 	PÂTE-EN-CROÛTE	SOIREE "TARTIFLETTE"
	Salade composée/ crudités	SALADE NICOISE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW	
	Crudités / Cuidités	CELERI RÂPE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE MAÏS	VELOUTE DE POIREAUX	
Plat	Plat du jour/ Plat snacking	PAUPIETTE DE LAPIN A L'ANCIENNE	JAMBON BRAISE	PILONS DE POULET	
	Poisson	QUICHE AU POISSON ET SALADE VERTE	CURRY DE POISSON	RISOTTO AU POISSON	
Garniture	Féculents	COQUILLETES	LENTILLONS AUX OIGNONS	POMMES SAUTEES	
	Légumes verts	POIREAUX A LA CREME	CAROTTES BRAISEES	RATATOUILLE	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts natures, aromatisés, aux fruits, petits-suissees, fromages blanc...)			
	Pâtisserie du jour	TARTE AUX FRUITS	BAVAROIS	TARTE BANANE-COCO	
	Fruit cru au choix	Corbeille de fruits			
	Fruit cuit	COMPOTE	ANANAS AU SIROP	COMPOTE	
	Dessert lacté	FROMAGE BLANC AU MIEL	CREME DESSERT	MOUSSE AU CHOCOLAT	



**LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**

L'invité de la semaine:



LE POTIRON

-  PREPARE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."