

Semaine du 12 au 16 octobre 2020		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
	Pâtisserie salée ou charcuterie	MOUSSE DE THON	CAKE AU POTIRON 	PÂTE-EN-CROÛTE	SOIREE "MONTAGNARD E"
	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 AU JUS	JAMBON BRAISE	WINGS DE POULET	
	Poisson/ Plat végétarien	TARTE AUX MAROILLES ET SALADE VERTE 	POISSON A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	FILET DE POISSON A LA PROVENCALE	
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**
-  **PLAT VEGETARIEN**

"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."