Semaine du 2 au 6 novembre 2020		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Salad'Bar	Pâtisseri salée ou charcuterie	CAKE AUX OLIVES	FEUILLETE HOT-DOG	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SOIREE PIZZA
	Salade composée/ crudités	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	SALADE DE CRUDITES	
	Crudités / Cuidités	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	SALADE VERTE AU MAÏS	VELOUTE DE POIREAUX	
Plat	Plat du jour/ Plat snacking	MOUSSAKA	OMELETTE AU FROMAGE	SPAGHETTI A LA CARBONARA ET FROMAGE RÂPE	
	Poisson	MERLU AUX AGRUMES	FILET DE COLIN AUX HERBES	POISSON BORDELAISE	
Garniture	Féculents	RIZ BIO	POMMES SAUTEES	SPAGHETTI	
	Légumes verts	POÊLEE MERIDIONALE	COURGETTES A LA CREME	PUREE DE NAVETS	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts natures, aromatisés, aux fruits, petits-suisses, fromages blanc…)			
Desserts	Pâtisserie du jour	FLAN PÂTISSIER	ECLAIR CHOCOLAT	MOELLEUX AUX POMMES	
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS			
	Fruit cuit	COMPOTE	POMME AU FOUR A LA CONFITURE	PÊCHES AU SIROP	
	Dessert lacté	GÂTEAU DE SEMOULE	ENTREMETS PRALINE	FLAN NAPPE CARAMEL	

LES FRUITS ET LEGUMES ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS

L'invité de la semaine:

LE NAVET

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."