



MENUS DE LA SEMAINE DU lundi 14 Octobre 2024 AU vendredi 18 Octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boisson chaude (café, thé, chocolat) – Pain, beurre, confiture, céréales, lait – Jus de fruit ou fruit				
CAROTTES RAPEES BUFFET D'ENTREES ----- POISSON A LA BORDELAISE SEICHE L AMERICAINE ----- CEREALES GOURMANDE BUTTERNUT ROTI SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- MIMOLETTE ----- COMPOTE DE FRUITS POMME 10H	CHARCUTERIE VARIEE BUFFET D'ENTREES ----- OMELETTE BASQUE ----- SALADE VERTE LOCALE PAIN COQUILLETES ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	SALADE DE PATES AU SURIMI ----- OU VEGETARIEN NOIX DE JAMBON MARINE AU MIEL ----- POEELE DE LEGUMES SALADE VERTE LOCALE ----- ROUY ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	CONCOMBRE ALPIN BUFFET D'ENTREES ----- SAUTE DE DINDE OU VEGETARIEN ----- FRITES SALSIFIS CREMEUX A L AIL SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- BUCHE DE CHEVRE ----- SALADE DE FRUITS EXOTIQUE POMME 10H	CHOUX BLANC BUFFET D'ENTREES ----- BOURGUIGNON DE BOEUF OU VEGETARIEN ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- CAMEMBERT ----- ECLAIR AU CHOCOLAT POMME 10H
TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL ----- BIFTECK PIQUE NIQUE ----- PETITS POIS A LA FRANCAISE SALADE VERTE LOCALE ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS ----- PATISSERIES VARIEES	CELERI REMOULADE ----- CUISSE DE POULET GRILLE AUX EPICES PIQUE NIQUE ----- SALADE VERTE LOCALE BROCOLIS SAUTES ----- REBLOCHON ----- FLAN TAHITIEN	RADIS ----- PIQUE NIQUE BLANQUETTE DE POISSONS ----- GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE LOCALE ----- COMTE ----- ILE FLOTTANTE MAISON	SALADE DE RIZ ----- CURRY DE VEAU PIQUE NIQUE ----- GRATIN DE COURGETTES SALADE VERTE LOCALE ----- PONT LEVEQUE ----- PANIER DE SAISON	

que est celui nutritionnellement conseille (plan alimentaire, recommandations GEMRCN).
 plementaire pourra etre propose en fonction des approvisionnements.