

Menus 28 SEPTEMBRE au 23 OCTOBRE 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>28 septembre</u> Pâté/cornichon Poisson Céréales Fromage blanc	<u>29 septembre</u> Carottes râpées Bio Sauté de poulet Haricots beurre Fromage/Fruit	<u>30 septembre</u> Flammekueche gratinée Moussaka Ebly Fromage/Crème	<u>1 octobre</u> Crêpe fromage Burger de veau Gratin de chou-fleur Fromage/Fruit	<u>2 octobre</u> Concombre Pate bolognaise Glace
<u>5 octobre</u> Betterave Cordon bleu Petits pois Bio Crème pâtissière	<u>6 octobre</u> Salade composée Boule d'agneau Gratin de potiron Fromage/Fruit	<u>7 octobre</u> Taboulé Cannenoli Salade Compote/biscuit	<u>8 octobre</u> Batavia Brandade de morue maison Pâtisserie	<u>9 octobre</u> Tomate en salade Cervelas Orloff Bâtonnets de légumes Petits Filous/Fruit



Semaine  
Du GOUT

L'alphabet dans tous ses états.

<u>12 octobre</u> Artichaut et tomates Blanquette de dinde Carottes fondantes Délice de chèvre Entremet chocolat	<u>13 octobre</u> Feuilles de chêne Gîte de bœuf Haricots verts à l'Italienne Jalousie aux pommes	<u>14 octobre</u> Kiri en velouté de courgettes Lieu sauce crème Macaroni Neufchâtel Orange	<u>15 octobre</u> Pommes au thon Quenelles de poisson sauce Aurore Riz créole Saint Paulin Tarte aux abricots	<u>16 octobre</u> Udon salade Veau aux épices Wok de légumes Xaintray du Poitou Yaourt
<u>19 octobre centre</u> Friand/salade Escalope viennoise Légumes Fromage/Fruit	<u>20 octobre centre</u> Salade Cheeseburger Frites Cheesecake	<u>21 octobre centre</u> Terrine de saumon Sauté de lapin Duo d'haricots Crème vanille	<u>22 octobre centre</u> Carottes râpées Dos de colin Ratatouille Fromage/Fruit	<u>23 octobre centre</u> Emincé de porc sauce moutarde Coquille Fromage blanc

Légende pour la semaine du Gout/ Produits végétaux/Féculents/Produits laitiers/Produits protidiques.