

Semaine du 4 au 8 octobre 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
	Pâtisserie salée ou charcuterie	QUICHE LORRAINE	SURIMI MAYONNAISE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	SOIREE "KEBAB"
	Salad'Bar	CHOU BLANC RÂPE	SALADE DE RIZ BIO AUX ŒUFS DURS	CELERI REMOULADE	
	Crudités / Cuidités	RADIS BEURRE	TOMATES CIBOULETTE	VELOUTE DE BUTTERNUT	
Plat	Plat du jour/ Plat snacking	AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE VACHE QUI RIT	CROISSANT AU JAMBON ET SALADE VERTE	LASAGNES BOLOGNAISE	
	Poisson/ Plat végétarien	BROCHETTE DE POISSON SAUCE CITRON	FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE	LASAGNES AUX LEGUMES DU SOLEIL 	
Garniture	Féculents	RIZ BIO	GRATIN DE CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE		
	Légumes verts	HARICOTS VERTS		SALADE VERTE	
Fromages au laitages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts natures, aromatisés, aux fruits, petits-suisseurs, fromages blanc...)			
	Pâtisserie du jour	BEIGNET CHOCOLAT	FLAN PÂTISSIER	MUFFIN AUX PEPITES DE CHOCOLAT	
	Fruit cru au choix	Corbeille de fruits			
	Fruit cuit	COMPOTE	PÊCHES AU SIROP ET COULIS DE FRUITS ROUGES	COMPOTE	
	Dessert lacté	CREME DESSERT	LIEGEOIS CHOCOLAT	MOUSSE CAMEL	



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

L'invité de la semaine:

LE BUTTERNUT



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL



PRODUIT FRAIS



NOUVELLE RECETTE



PLAT VEGETARIEN