












Du 26 au 30 octobre 2020

Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé BIO	Trio de crudités vinaigrette agrumes <small>(carotte jaune et orange, navet)</small>	 Tartine de la mer tomate Roulade de volaille et cornichons	 Potage de légumes BIO	Salade verte et croûtons
Poissonnette	 Boulette de veau au jus Steak haché de saumon sauce hongroise	 Rôti de porc au jus  Boulgour et lentilles maïs	 Pavé de merlu sauce lombarde	Omelette sauce basquaise
Ratatouille Riz créole BIO 	Purée de pommes de terre	Lentilles Carottes Vichy	 Semoule BIO Haricots verts BIO 	Brocolis Macaroni
Yaourt aromatisé	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc et sucre	Camembert	Montboissier
Fruits de saison	Compote pommes banane	Fruits de saison	Gaufre pâtissière	 Tarte normande

Produit local



Produit BIO



Plat végétarien



Cuisiné par le chef



Viande racée

