

MENU DU 03 AU 07 OCTOBRE 2016

Sous réserve d'approvisionnement.

Friand au fromage
Betteraves vinaigrette
maison
Semoule à l'Andalouse

Galopin de veau grillé
Jambon braisé

Pêlé mêlé provençal
Lentilles

Edam
St Moret
Yaourt nature

Fruit de saison
Entremets au café
Smothie abricot pomme

Chou rouge râpé sauce
enrobante échalote
Cervelas vinaigrette
Salade verte aux croûtons

Rôti de dinde au jus
Croquettes de poisson à l'ail

Petits pois au maïs
Farfalles saveur du midi

Saint Paulin
Mimolette
Yaourt nature

Straciatella
Compote de poires
Fruit de saison



elior 

Céleri rémoulade
Coquillettes sauce cocktail
Quiche lorraine

Sauté de boeuf mironton
Poulet yassa

Haricots beurre saveur du
jardin
Riz créole

Tomme blanche
Tartare ail et fines herbes
Yaourt nature

Fruit de saison
Gaufre créole
Milk shake ananas

Galantine de volaille
Houmous et mouillettes
Salade mélangée de radis et
emmental

Filet de lieu sauce curry
Rougail de saucisses

Semoule
Carottes fraîches au cidre

Fromage blanc
Bleu
Fondu Président

Compote de pommes
Fruit de saison
Fruits caramélisés