







MENU DU 12 AU 16 OCTOBRE

semaine 42	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
HORS D'ŒUVRE 	pomelos strasbourgeoise frisée jambon œuf betteraves cube crêpe aux jambon et lardons	pomelos tomate mozzarella charcuterie radis terrine de poisson céleri rémoulade	pomelos macédoine salade de gésiers frisée surimi		pomelos carottes râpées frisée emmental et poulet petits légumes œuf mayonnaise salade de choux blanc
	PLATS ET LEGUMES 	pépites de poisson aux céréales filet de poisson à la crétoise brunoise de légumes riz pilaf	tresse de volaille forestière filet de dinde rôti poêlée coté sud pommes de terre rustic	jambon italien filet de poisson blé petits légumes	repas à thème terroir et montagne
PRODUITS LAITIERS 	fromages variés yaourt nature sucré yaourt aromatisé fromage blanc	fromages variés yaourt nature sucré yaourt aromatisé entremet	fromages variés yaourt nature sucré yaourt aromatisé gélifié vanille	fromages variés yaourt nature sucré yaourt aromatisé fromage blanc	fromages variés yaourt nature sucré yaourt aromatisé entremet
	DESSERT 	fruit compote de pommes gâteau de semoule	fruit compote de pommes éclair chocolat flan	fruit compote de pommes crème dessert	fruit compote de pommes

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

Le pain est confectionné avec de la Farine Bio par un artisan boulanger de LAVAL

REPAS DU SOIR	betteraves rouges pilons de poulet purée brie fruit	terrine de poisson omelette aux lardons courgettes comté fromage et dessert	pastèque tarte aux fromages batavia et tomates bûche de chèvre fromage et dessert	pomelos steak de veau petits pois carottes emmental fromage et dessert	
----------------------	---	---	---	--	--