

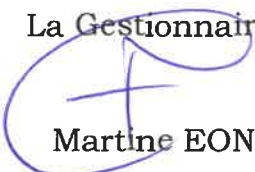


# Menu

Du 14 au 18 Octobre 2019

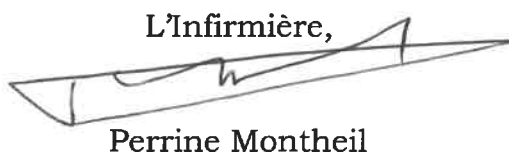
Lundi 14/10	Crudités Dinde sauce champignons Riz Crème dessert	F F F F
Mardi 15/10	Carottes râpées aux amandes Asperges Jambon braisé Frites Entremets Fruit	F C F F F F
Mercredi 16/10	Taboulé Brochette de poulet Duo de choux Ile flottante - Fruit	F F F F
Jeudi 17/10	Quiche Lorraine Bœuf VBF – Carottes Fromage Compote de pomme	F F F C
Vendredi 18/10	Salade – Betterave rouge – Surimi – Salade aux lardons Brochette de poisson pané Pâtes Fromage Glace	F F S F F S

La Gestionnaire,



Martine EON

L'Infirmière,



Perrine Montheil

La Principale,



Pascale BEAUBATIE

Exceptionnellement, la composition des menus peut être modifiée.



# Menu

Du 7 au 11 Octobre 2019

Lundi 07/10	Feuilleté Sauté de veau marengo Poêlée de légumes Yaourt nature Fruit	S F S F F
Mardi 08/10	Carottes.Bètteraves.Salade.Tomates Chipolatas Purée Fromage blanc myrtille framboise pommes	F F F F F
Mercredi 09/10	Salade de légumes Feuilleté de canard aux pleurotes Pomme de terre grenailles carottes Gâteaux chocolat courgettes	F F S F
Jeudi 10/10	Crudités Charcuterie et légumes Tagliatelles aux saumons Fromage Ananas déguisés	F F S F C
Vendredi 11/10	Taboulé landais Emincé de volaille à l'indienne Gratin de fenouils et courgettes Pâtisserie	F F S F

La Gestionnaire,

Martine EON

L'Infirmière,

Perrine Montheil

La Principale,

Pascale BEAUBATIE

Exceptionnellement, la composition des menus peut être modifiée.