

NOM DE L'ETABLISSEMENT

octobre-17

DEJEUNERS



Semaine du	2-oct.	au	6-oct.	
FEUILLETE AU FROMAGE L'AMBON BRAISE SAUCE MADERE DUO DE HARICOTS TOMMETTE BANANE	SALADE VERTE SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE FROMAGE RAPE YAOURT A LA VANILLE BIO		TOMATES AUX OIGNONS FILET DE LIEU CREME CITRONNEE CAROTTES GLACEES FROMAGE DU TERROIR BEIGNET FRAMBOISE	CHOU FLEUR EN SALADE SEMOULE COUSCOUS PILON POULET BUCHETTE CHEVRE ORANGE

Semaine du	9-oct.	au	13-oct.	
BETTERAVES CUITES & MAIS COTE DE PORC SAUCE LENTILLES CAMEMBERT POMME DE SAVOIE	CAROTTES RAPEES EMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS JARDINIERE DE LEGUMES FROMAGE A LA COUPE ECLAIR VANILLE		SALADE VERTE POULET A L'ESTRAGON MACARONIS TOMME DE SAVOIE COMPOTE DE POIRES	SALADE " PERLINE" QUENELLES DE BROCHET SAUCE BROCOLIS CONTE FRUIT DE SAISON

Semaine du	16-oct.	au	20-oct.	
CELERI REMOULADE STEACK HACHE PUREE DE POTIRON BRIE VELOUTE AUX FRUITS	SALADE DE HARICOTS VERTS ROTI DE PORC POMMES RISSOLLEES ST NECTAIRE RAISIN		CAROTTES RAPEES OMELETTE AUX FINES HERBES COQUILLETES AU BEURRE FROMAGE BLANC CREME DE MARRONS	PIZZA FILET DE LIEU A LA NAGE EPINARDS A LA CREME YAOURT SALADE DE FRUITS

Semaine du	23-oct.	au	27-oct.

