




















SEMAINE DU 2 AU 6 OCTOBRE

Le chef et son équipe, vous souhaitent un bon appétit !

Menu conseil selon plan alimentaire

Fruits et Légumes
 Poissons, Viandes, Œufs
 Féculents
 Produits laitiers
 Produits sucrés

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs Mayonnaise	Lentilles	Buffet froid	Salades mixtes	Salade de tomates basilic
	Émincé de veau au paprika 	Poulet fermier Rôti au thym  	Chili con carne 	Dos de lieu noir Sauce crustacés Poisson frais 
Tortellini tricolore  au fromage	Carottes étuvées  	Pomme pont neuf 	Riz	Courgettes sautées  
Flan nappé caramel 		Fromages	Mini cabrette	Dany chocolat
Fruits de saison 	Yaourt lait entier 	Mousse chocolat 	Purée de pommes 	Quatre-quarts 

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.