















SEMAINE DU 16 AU 20 OCTOBRE

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

Menu conseil selon plan alimentaire

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Charcuteries de pays	Menu Végétarien	Menu du terroir Salade verte	Menu Chasse Choux rouges	 Salade tomates et oignons nouveaux
 Steak haché Jus au romarin	Crudités	Cassoulet saucisse de Toulouse et cuisse de canard confite	Sauté de faisan en sauce Cranberry et sirop d'érable	 Brandade de morue
Légumes du jour	Lasagnes aux légumes et égrené de soja  	Haricots blancs cuisinés à la graisse de canard	 Polenta	(purée de pomme de terre et cabillaud frais)
Gruyère Suisse 	Fromage	Fromage de chèvre cabécou	 Comté	Fromage
Fruits de région	 Compote	 Dessert du jour	 Yaourt nature	Biscuit

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.