

## MENUS DU 01 OCTOBRE AU 20 OCTOBRE 2018

	DU 01/10 AU 05/10	DU 08/10 AU 12/10	DU 15/10 AU 19/10	
<b>LUNDI</b>	<p>Macédoine de légumes à la mayonnaise Pennes à la carbonara <i>Saumon à la crème</i> Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Céleris râpés rémoulade Emincé de dinde sauce aux épices Semoule Carré de Ligueil Crème au chocolat</p>	<p>Chou-fleur au surimi et à la vinaigrette Filet de hoki sauce nantua Macaronis bio</p>	
<b>MARDI</b>	<p>Œufs durs et mayonnaise Aiguillettes de poulet sauce basquaise Carottes bio persillées Petit suisse sucré Eclair au chocolat</p>	<p>Friand au fromage Paleron de bœuf au jus Duos d'haricots verts et beurre Fromage blanc sucré Fruit de saison</p>	<p>Betteraves bio ciboulette à la vinaigrette Jambon blanc de porc Lentilles Saint Paulin Liégeois à la vanille</p>	
<b>JEUDI</b>	<p>Taboulé Cordon bleu de dinde Brocolis à la béchamel Fraidou Compote de pomme fraîche</p>	<p><i>« Du végété pour changer »</i> Mousse de pois chiche et biscotte Chili sin carne (quinoa, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs) Tomme noire Cake poire / amande</p>	<p>Concombres à la vinaigrette Boulettes de bœuf sauce tomate Potatoes Yaourt sucré Fruit de saison</p>	
<b> VENDREDI</b>	<p>Haricots verts à la vinaigrette Filet de saumon sauce aurore Riz bio Brie Flan à la vanille</p>	<p>Salade verte aux croutons et vinaigrette Omelette Cratin de potiron et de pomme de terre Petit Cotentin ail et fines herbes Fruit de saison bio</p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Calamars à la romaine Petit pois aux oignons Tomme blanche Quatre quart</p>	