



Lundi 24 octobre

- Salade de tomates mimosas
- Salade verte et comté
- Charcuterie de tradition
-
- Lasagne de bœuf et salade de saison 
-
- Fruits de saison : bananes, poires, pommes, clémentines 
- Yaourts au choix

Mardi 25 octobre

- Quiche lorraine et salade
- Feuilleté Hot-Dog
- Tartine campagnarde
-
- Sauté de bœuf charcutière, carottes et pommes vapeur  
-
- Buffet de fromages affinés 
- Salade de fruits frais 
- Fruits de saison 

Mercredi 26 octobre

- Salade de carottes bio à l'orange et graines de courge 
- Salade de concombres à la menthe
-
- Curry de porc au lait de coco, riz Madras 
-
- Glaces

Jeudi 27 octobre

- Avocat gourmand
- Rillettes de thon maison
- Macédoine mayonnaise
-
- Pain de viande de veau aux herbes, sauce forestière, pois à la française et pommes frites 
-
- Crème vanille Bourbon
- Mousse Chocolat
- Yaourts natures ou fruités 

Vendredi 28 octobre

- Buffet de salades composées
-
- Aiguillettes de Cabillaud façon fish and chips, céréales bio et légumineuses, sauce tartare  
-
- Pâtisseries Maison
- Yaourts au choix
- Fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement



Les labels de qualité
Label Rouge, Appellation Origine Protégée,
Indication Géographique Protégée,
Spécialité Traditionnelle Garantie



Menu Végétarien



Produits Bio



Les Viandes de France



Label MCS
Marine Stewardship Council

