



# LE MENU DE LA SEMAINE

Du 2 au 6 octobre



## LUNDI

## MARDI



## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

<b>Concombre</b> Pâté de foie Chou rouge	Carottes râpées <b>Pastèque</b> Betterave		<b>Tomate au maïs</b> Salade coleslaw Taboulé	Buffet de crudités variées  <b>Saucisson sec</b>  Surimi
<b>Boulettes de boeuf</b> Cuisse de poulet	<b>Feuilleté aux fromages</b> Rôti de porc		<b>Jambon (Origine France)</b> Emincé de volaille (Origine Pologne)	<b>Filet de colin</b> Chipolatas
Légumes couscous Semoule	Duo brocolis chou-fleur Riz		Carottes sautées Lentilles	Julienne de légumes Pommes de terre grenaille
<b>Fourme d'Ambert</b> Laitages assortis	Plateau de fromages <b>Yaourt Arômes</b>		<b>Samos</b> Laitages assortis	<b>Gouda</b> Laitages assortis
Corbeille de fruits <b>Pomme</b> Crème aux oeufs Donuts	Corbeille de fruits <b>Gaufre</b> Fromage blanc aux fruits rouges Panna cotta	<h1>LÉGENDE</h1>	Corbeille de fruits <b>Novly au chocolat</b> Quatre quarts Riz au lait	Corbeille de fruits Mousse au chocolat  <b>Banane</b> Glace

Toutes nos crudités sont préparées sur place à base de légumes frais



Recette du chef



Porc français



Viande Bovine Française



PLATS SERVIS AUX  
MATERNELLES, CP, CE1 ET L'ECOLE  
ST PIERRE MARIE CECILE



Pêche responsable

Pictogrammes susceptibles d'être modifiés en cas de changement de produits à la livraison