



02 au 6 octobre 2017



**Les menus énoncés sont toujours accompagnés d'un potage
et d'un dessert (Fruit - dessert lacté ou pâtisserie artisanale)**



Steak haché de bœuf, sauce champignons-crème, champignons et gratin de pommes de terre.



Pita végétarienne (pain pita, susbitut végétal, salade de pommes de terre et crudités).



Potée aux épinards accompagnée de poisson blanc.



Rôti de porc, petits pois-carottes et pommes de terre.



Cuisse de poulet, compote et purée.

Sauf modifications pour raison technique



Du 09 au 13 octobre 2017



**Les menus énoncés sont toujours accompagnés d'un potage
et d'un dessert (Fruit - dessert lacté ou pâtisserie artisanale)**



Couscous de légumes, accompagné de blanc de poulet.



Tomate farcie et riz.



Sauté veau, chou rouge aux pommes, pommes de terre.



Saumon, sauce écrémée, julienne de légumes et tagliatelles.



"Rôti orloff", carottes et purée.

Sauf modifications pour raison technique



Du 16 au 20 octobre 2017



Les menus énoncés sont toujours accompagnés d'un potage et d'un dessert (Fruit - dessert lacté ou pâtisserie artisanale)



Potée aux poireaux et saucisse de veau.



Pâtes au jambon, béchamel et brocolis.



Escalope de veau, chicons braisés et pommes de terre.



Poisson pané, salade de mâche et pommes de terre.



Dés de poulet, ratatouille, riz

Sauf modifications pour raison technique



Du 23 au 27 octobre 2017



Les menus énoncés sont toujours accompagnés d'un potage
et d'un dessert (Fruit - dessert lacté ou pâtisserie artisanale)



Pâtes bolognaise



Carbonnade de bœuf, crudités , pdt nature



Poisson blanc, haricots et gratin de pommes de terre.



Vol au vent, purée



Piccata de veau au citron, courgettes et pommes de terre.

Sauf modifications pour raison technique



**Les menus énoncés sont toujours accompagnés d'un potage
et d'un dessert (Fruit - dessert lacté ou pâtisserie artisanale)**



Sauf modifications pour raison technique