



Toute l'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit

En italique les repas sans viande et sans porc

JOURS	MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u> <u>04 10 21</u>	Salade composée Spaghetti bolognaise aux petits légumes Emmental râpé Yaourt aux fruits bio	Quiche Lorraine <i>(Tarte au fromage)</i> Salade verte Croc lait Pêche au sirop coulis de fraise
<u>MARDI</u> <u>05 10 21</u>	Filet de cabillaud à l'aneth Pomme de terre vapeur Brie Fruit de saison	Boule de veau <i>(Boulettes de céréales)</i> Légumes couscous et semoule Saint-Paulin Entremets chocolat
<u>MERCREDI</u> <u>06 10 21</u>	Pâté en croûte Emincé de bœuf au paprika <i>(Steak végétal)</i> Epinards et PDT Fruit de saison	Salade de champignons frais Jambon blanc <i>(Œufs durs)</i> Salade de coquillettes Fromage blanc aux fraises
<u>JEUDI</u> <u>07 10 21</u>	Filet de poulet à la sauce tomate <i>(Steak végétal)</i> Semoule Kiri Fruit de saison	Potage de lentilles Pavé de colin aux moules Haricots verts à l'ail Yaourt aux fruits
<u>VENDREDI</u> <u>08 10 21</u>	 <i>Menu pour la planète</i> Lasagnes de légumes Salade verte Mimolette Petit suisse nature sucré	Tarte au poulet et brocolis Salade de tomates Mozzarella Munster Fruit de saison
<u>SAMEDI</u> <u>09 10 21</u>	Filet de poisson sauce citronnée Salade de pommes de terre Gouda Fruit de saison	Concombre vinaigrette Merguez <i>(Saucisse végétal)</i> Gratin de blettes Gaufre
<u>DIMANCHE</u> <u>10 10 21</u>	Carottes râpées Rôti de veau aux pruneaux <i>(Steak végétal)</i> Purée de céleri et PDT Pêche façon melba	Macédoine de légumes Museau de bœuf à la lyonnaise <i>(Surimi)</i> Salade de pois chiches Fruit de saison

La Diététicienne,
E.BOUBEL

Le chef de production
P.PORTE