















Menus du 10 au 14 Octobre 2016

SEMAINE DU GOÛT : Les 5 sens dans tous les sens



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Velouté carottes noix de coco 	Tomate et concombre vinaigrette miel et colombo 	Cake aux deux fromages 	Crèmeux au poivron et croustons 	Carottes bâtonnets sauce aux herbes 
	Betterave vinaigrette	Céleri mayonnaise au curry	Lentilles et miettes de thon 	Laitue iceberg et emmental 	Macédoine mayonnaise
	***	***	***	***	***
Plat	Sauté de porc au caramel (Hoki pané) 	Filet de limande meunière et citron	Boulettes d'agneau aux figues	Emincé de poulet sauce montboissier 	Aiguillettes de colin sauce fromage blanc curry 
	***	***	***	***	***
Garniture	Endives BIO béchamel	Farfalles BIO	Haricots verts BIO aux parfums du jardin (2)	Blé BIO aux petits légumes	Ratatouille BIO
	Pommes vapeur BIO	Chou-fleur BIO et fromage râpé	Flageolets BIO	Epinards BIO à la béchamel	Riz BIO créole
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	Mimolette	Petit suisse aux fruits	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature Fermier	Carré frais BIO
	Edam	Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage blanc BIO	Camembert BIO
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Poire BIO	Raisin BIO	Fromage blanc BIO à la fraise et crêpe dentelle 	Cake chocolat haricots rouges maison 	Nashi
	Orange BIO	Prunes BIO	Fromage blanc BIO à la framboise et oréo 	Chou bleu 	Clémentines

Goûter
Banane **BIO**
Madeleine

(2) tomate, ciboulette, échalote

