

Menu du 14 au 18 octobre 2024

	Entrées	Plats	Légumes	Laitage	Desserts
Lundi	Salade de saison Salade Concombre Salade Bettrave	<i>Brochette de Dinde</i> Filet de colin	Purée de Pomme de Terre Carottes sautées	Brie Yaourts variés	Liégeois Fruits de saison
Mardi	Salade de saison Maquereau à la Moutarde Carotte Râpée	Cote de porc tr Sauce charcutière Filet de Hoki	Bulgour au nPetits Légumes Pôlée de Légume	Vache qui rit Yaourts variés	Entremet chocolat Fruits de saison
Mercredi	Salade de saison Salade de choux Salade tomate	Pilons de Poulet Tex Mex Calamar à la romaine	Frites Haricot Vert	Emmental Yaourt Nature	Corbeille de fruits Fruits de saison
Jeudi	Salade de saison Friand au fromage Carottes râpée	Sauté de bœuf Pavé de saumon	Pommes vapeur Courgette	Fromage à la coupe Yaourts variés	Yaourt aux fruits Fruits de saison
Vendredi	Salade de saison Salade Tomate Mozzarella Salade Coleslaw	Menu végétarien Bolognaise végétale	Spaghetti Haricots beures	Gouda Yaourt variés	Pâtisserie Fruits de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés, sous réserves de disponibilités ou suite à une contrainte technique

Le Personnel
JM JACQUES



Menu interneat du 14 au 18 octobre 2024

24

	Entrées	Plats	Légumes	Laitage	Desserts
Lundi					
14	Salades composées	Tomate farcie Pavé de poisson béarnaise	Riz Pilaf Printanière	Fromages assortis Yaourts variés	Pâtisserie Fruits de saison
Mardi					
15	Salades composées	Pizza au Thon Pizza au fromage	Bol de Crudité	Fromages assortis Yaourts variés	Crêpe confiture Fruits de saison
Mercredi					
16	Salades composées	Emincé de Poulet au Curry Poisson du jour	Macaroni Choux fleurs	Fromages assortis Yaourts variés	Batonnais glacé Fruits de saison
Jeudi					
17		BUFFET	HALLOWEEN		
Vendredi					
18					

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés, sous réserves d'approvisionnements ou suite à une contrainte technique

Le Responsable
G. M. M. M. M.

