
































MENU SEMAINE N°40 : du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI 30/09	<p>SALADE / TOMATE / ENTREE CHAUDE</p> <p>BOURGUIGNON / LIEU ROTI AU BASILIC COQUILLETTE POULETTE / BROCOLIS</p> <p>FROMAGE / YAOURT / FRUIT   </p>	<p>HORS D'ŒUVRE VARIE</p> <p>RAVIOLIS GRATINES</p> <p>FROMAGE / YAOURT FRUIT   </p>
MARDI 01/10	<p>SALADE / TOMATE / SALADE DE POIS CHICHE A LA CORIANDRE / CHARCUTERIE / SALADE DE CHOUX CHINOIS</p> <p>CUISSE DE CANETTE A LA MIRABELLE / COROLLE DE LIMANDE AUX DEUX SAUMONS / CHOU ROUGE AUX POMMES / PUREE DE POMMES DE TERRE-CELERI</p> <p>FROMAGE / YAOURT / PATISSERIE   </p> <p>FRUIT </p>	<p>HORS D'ŒUVRE VARIE</p> <p>HAMBURGER DE CEREALES FLAN DE POIREAUX</p> <p>FROMAGE / YAOURT FRUIT /   </p>
MERCREDI 02/10	<p>SALADE / TOMATE / MAQUEREUX / MACEDOINE / CAROTTE & BETTRAVE RAPEE</p> <p>PIZZA MAISON</p> <p>FROMAGE / YAOURT / FRUIT   </p>	<p>HORS D'ŒUVRE VARIE</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE POMME DE TERRE NOISETTE</p> <p>FROMAGE / YAOURT FRUIT   </p>
JEUDI 03/10	<p>SALADE / TOMATE / CONCOMBRE FETA / SALADE DE HARICOTS VERTS / CELERI REMOULADE</p> <p>COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU-MERGUEZ / BOULETTES VEGETARIENNES / SEMOULE / LEGUME COUSCOUS</p> <p>FROMAGE / YAOURT / FRUIT   </p>	<p>HORS D'ŒUVRE VARIE</p> <p>CUISSE DE POULET ROTI DUO DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE / YAOURT / FRUIT   </p>
VENDREDI 04/10	<p>SALADE COMPOSEE / CAROTTE COMPOSEE / CHOU ROUGE VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE / ŒUF EN GELEE</p> <p>RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN</p> <p>FROMAGE / YAOURT FRUIT / COMPOTE   </p>	<p>HORS D'ŒUVRE VARIE</p> <p>BEIGNET DE CALAMAR SALSIFIS / CAROTTE JEUNE</p> <p>FROMAGE / YAOURT / FRUIT   </p>

Vu le service infirmier,

Isabelle Guicheteau
Gestionnaire-comptable



Nicolas Ferraro, Provisseur
N. FERRARO, Provisseur

