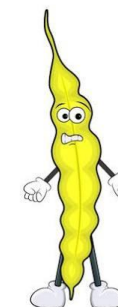
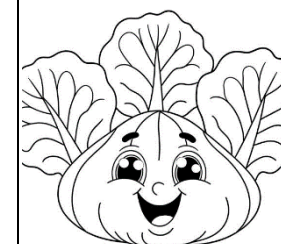
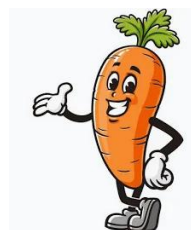




LA SEMAINE DU GOÛT

<u>Lundi 28 septembre</u> Salade de chou Mijoté de porc aux carottes Penne  Petit Moulé Fruit  	<u>Lundi 5 Octobre</u> Tomate / maïs vinaigrette Omelette de pomme de terre   Salade verte Crème dessert 	<u>Lundi 12 Octobre</u> Orange Carotte râpée Bœuf au curry   Purée de butternut Salade d'orange
<u>Mardi 29 septembre</u> Salade fermière Chili sin carné Riz créole  Glace	<u>Mardi 6 Octobre</u> Salade aux petits croutons Dos de colin  Cordiale de Légumes Saint Martin  Fruit 	<u>Mardi 13 Octobre</u> Vert  Brocolis Poisson sauce oseille  Petits pois Panna cotta à la menthe
<u>Jeudi 1 Octobre</u> Salade piémontaise Poulet rôti Haricots verts  Chou à la Crème	<u>Jeudi 8 Octobre</u> Le Grand repas Croustillant de chèvre  Figue et salade verte Cassoulet du Poitou et sa garniture (Haricots blancs, panais, butternut)  Crumble pomme poire miel 	<u>Jeudi 15 Octobre</u> Blanc Salade de chou Blanquette de volaille Riz pilaf  Yaourt sucré 
<u>Vendredi 2 Octobre</u> Céleri rémoulade Poisson pané citron  Petits pois  St-Môret Fruit  	<u>Vendredi 9 Octobre</u> Taboulé maison  Rôti de porc  Salsifis au Boursin Yaourt sucré 	<u>Vendredi 16 Octobre</u> Jaune Salade pâte safranée Omelette nature  Haricots beurre Edam Fruit (banane) 



Le pain servi tous les jours est local

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons

[illegible]

