

© Nathalie travaille en partenariat avec des **producteurs locaux**
Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Produits Bio
Viande de boeuf d'origine française (VBF)



Du 13 au 17 octobre : c'est la semaine du goût

Lundi 13 octobre

MENU BLANC

Céleri rémoulade

Filet de colin beurre blanc

Duo Purée blanche

Fromage blanc sucré

Mardi 14 octobre

MENU EN "ETTE"

Rosette

Paupiettes

Mogettes

Crêpe chocolat noisette

Jeudi 16 octobre

MENU DES ILES

Avocat /crabe/carotte
mayo/citron

Rougail saucisse
Riz

Salade de fruits exotiques

Vendredi 17 octobre

MENU LATINO

Tortilla St Moret/jambon blanc

Pizza

Napolitain

Bonnes vacances à tous !!



Lundi 03 novembre

Macédoine

Pâte bolognaise
Emmental râpée

Crème dessert vanille

Mardi 04 novembre

Pâté

Poisson pané
Gratin/potiron/
PDT/Carotte

Fromage

Banane

Jeudi 06 novembre

Velouté de légumes

Chausson volaille bolo
Lentille

Eclaire chocolat

Vendredi 07 novembre

MENU VEGGIE

Chou chinois/Maïs/dé
emmental

Boulette de pois chiche
et aubergine
Purée carottes /panais

Kiwi

Lundi 10 novembre

Maquereau à la moutarde

Pâtes carbonara

Fromage blanc sucré

Mardi 11 novembre

férié

Jeudi 13 novembre

Crêpe fromage

Sauté de porc
sauce forestière
Brocoli

Yaourt aromatisé



Vendredi 14 novembre

Betteraves rouges

Emincé de dinde sce curry
Riz

Poires

