



MENUS 4 ELEMENTS

du 19 Octobre au 30 Octobre 2020



lundi 19 octobre 2020	mardi 20 octobre 2020	mercredi 21 octobre 2020	jeudi 22 octobre 2020	vendredi 23 octobre 2020
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Aiguillette de poulet</p> <p>Semoule ratatouille</p> <p>Compote de fruits sans sucre ajouté</p>	<p>Salade verte</p> <p>Tartiflette</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Potage</p> <p>Steak haché</p> <p>Frites</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Pizza</p> <p>Poisson pané</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Camembert</p>	<p>Carottes râpées au gouda</p> <p>Saucisse de francfort sauce tomate</p> <p>Pâtes</p> <p>Fruit de saison</p>
lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	mercredi 28 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	vendredi 30 octobre 2020
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Normandin de veau</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fruit au sirop</p>	<p>Salade verte</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Chipolatas</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Escalope de volaille Dijonaise</p> <p>Pâtes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Oeuf mayonnaise</p> <p>Filet de colin sauce crème</p> <p>Epinards / Riz</p> <p>Liégeois vanille</p>

Les menus proposés sont susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

La viande bovine servie dans votre établissement est d'origine française.

*saut information contraire remise lors de la livraison.

« Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances »



RECETTE CUISINÉE

VIANDE FRANCAISE

PRODUIT REGIONAL

