



MENU du lundi 01 au vendredi 05 octobre 2018

Lundi 01 octobre	Fond d'artichaut / tomate Roulé de macédoine Toast grillé /thon mayonnaise Salade verte Steak haché sauce au poivre Printanière de légumes Fraidou Compote de fruits ou pomme*
Mardi 02 octobre	Pêches au thon Pomelos Salade exotique Salade verte / maïs Croque-Monsieur Pommes sautées / Tomate au four Yaourt à boire Liégeois saveur vanille ou fruit*
Jeudi 04 octobre	Salade de betteraves et carottes râpées Roulade de volaille aux olives / cornichons Terrine de poisson Sauté de poulet Penne Kiri crème Fruit de saison*
Vendredi 05 octobre	Salade du chef Blanc de poireaux à la vinaigrette Salade de mâche / œuf Filet de hoki meunière Carottes vichy / haricots beurre Délice à l'emmental Mille-feuille ou fruit*

Compte tenu des livraisons, des modifications peuvent intervenir en conservant une valeur nutritionnelle suffisante des repas.
La viande bovine utilisée est d'origine française ou européenne.
Le pain est de fabrication artisanale. La farine utilisée est de type 80.
Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Le Principal,


G. BECQUET

L'Adjointe Gestionnaire,


M.A. TRANO

La chef de cuisine,

A. PELAGE



MENU du lundi 08 au vendredi 12 octobre 2018

Lundi 08 octobre	Radis / beurre Tomate / mais Concombre Salade verte Filet de dinde à la normande Poêlée de légumes Petit louis Danette au chocolat ou pomme*
Mardi 09 octobre	Salade niçoise Terrine de légumes Salade de mâche / dés emmental Moussaka maison Pavé frais Pêche melba ou orange*
Jeudi 11 octobre	Salade de champignons à la vinaigrette Duo de choux / lardons Rillettes de poulet sur toast grillé Salade verte Saucisses aux lentilles Petit yaourt bio Salade de fruits frais*
Vendredi 12 octobre	Soupe vermicelles Assiette de crudités Salade de boulghour Salade verte Pavé de poisson sauce curry Purée de légumes Bridelight Riz au lait ou fruit*

Compte tenu des livraisons, des modifications peuvent intervenir en conservant une valeur nutritionnelle suffisante des repas.
La viande bovine utilisée est d'origine française ou européenne.
Le pain est de fabrication artisanale. La farine utilisée est de type 80.
Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Le Principal,
Le Principal
G. BECQUET

L'Adjointe Gestionnaire,
M.A TRANO

La chef de cuisine,

A. PELAGE



MENU du lundi 15 au vendredi 19 octobre 2018

Lundi 15 octobre	Salade de poireaux à la vinaigrette Salade de perles à l'aneth Salade de tomates / mozzarella Salade verte / maïs Cuisse de poulet rôti Gratin de potiron, pommes de terre et carottes Tartare Compote de pommes ou fruit*
Mardi 16 octobre	Tarte au fromage et salade verte Omelette Ratatouille maison / semoule Fraidou Tarte grillé aux pommes ou Fruit*
Jeudi 18 octobre	Soupe de légumes Betteraves aux pommes Asperges à la vinaigrette Salade verte Tomate farcie Riz pilaf Kiri crème Ananas chantilly ou fruit*
Vendredi 19 octobre	Salade composée Fish burger Potatoes Yaourt à boire Glace ou Fruit*

Compte tenu des livraisons, des modifications peuvent intervenir en conservant une valeur nutritionnelle suffisante des repas. La viande bovine utilisée est d'origine française ou européenne.

Le pain est de fabrication artisanale. La farine utilisée est de type 80.

Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Le Principal,



L'Adjointe Gestionnaire,



La chef de cuisine,

A. PELAGE