














## Menu de la semaine du 09 Octobre au 13 Octobre 2017

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Salade mêlée tomates 	Salade composée au surimi	Salade de haricots verts et <b>Maïs BIO</b>	Potage aux légumes 	Thon mayonnaise
<u>Plat</u>	<b>Pâtes BIO</b> carbonara aux petits légumes  	Aiguillettes de poulet au jus Courgettes et son ingrédient mystère <b>Semoule BIO</b> 	Omelette Salade Potatoes 	Cappelletis à la <b>sauce tomate</b> <b>BIO</b> 	Poisson pané et son ingrédient mystère
<u>Fromage</u>	Saint Nectaire AOP 	Brie	Mimolette	Comté	<b>Yaourt nature BIO</b> et local 
<u>Dessert</u>	Fromage blanc et son ingrédient mystère	Poire cuite à la crème anglaise 	Salade de fruits d'automne 	Eclair au chocolat	Smoothie de fruits



Produit de saison



Fait maison



Appellation origine contrôlée



Produits et recettes locale