













## Menu de la semaine du 16 Octobre au 20 Octobre 2017

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Oeufs durs BIO	Radis 	Salade batavia et maïs BIO	Salade Iceberg au maïs	<b>REPAS ORANGE</b> Soupe de potiron
<u>Plat</u>	Emincé de porc sauce charcutière Pommes rissolées Salade verte	Bolognaise de bœuf BIO Dés de carottes Pâtes  	Osso bucco de dinde VF à la milanaise Haricots beurre Boullgour  	Merguez (Produit local) Gnocchis à la sauce tomate 	Filet de colin d'Alaska pané Carottes BIO à la crème Riz safrané 
<u>Fromage</u>	Babybel	Bleu	Fournols	Carré Président BIO	Mimolette
<u>Dessert</u>	Fruit de saison 	Beignets aux pommes	Mousse au chocolat blanc 	Tarte aux pommes	Abricots au sirop 



Produit de saison



Fait maison



Bœuf et veau français



Produits et recettes locales