

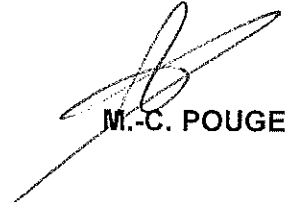
SEMAINE 14 AU 18 OCTOBRE 2024

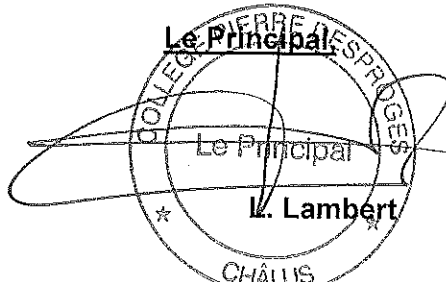
		MIDI	SOIR
		La plupart des produits sont cuisinés par l'équipe de restauration	
L U N D I		Carotte râpée raisin sec Poisson à la bordelaise Pate Tomme de Savoie Compote pomme fraise ou abricot	Taboulé Grillade de porc* Haricots vert Fromage blanc Fruits
M A R D I		Radis / salade d'endive Escalope de volaille viennoise* Purée carotte Yaourt Cocktail de fruits	Potage Quiche aux légumes Salade Roquefort fruits
M E R C R E D I		Macédoine de légumes Wing de poulet Poêlée mexicainé Yaourt brassé fruits	salade crouton chèvre omelette pomme de terre tarte aux pommes
J E U D I		Concombre ou avocat Sauté de bœuf* Jardinière de légumes Camembert Paris Brest ou éclair	Asperges vinaigrette Chipolatas* Frites Yaourt brassé fruits
V E N D R E D I		Potage de légumes d'automne Chili sin carne Riz Kiri Barre glacé	

*Viande origine France

Les menus sont susceptibles d'être changés en fonction des arrivages (suite aux intempéries ou autre).

La Gestionnaire,


 M.-C. POUGET

Le Principal,

 Le Principal
 L. Lambert
 CHALUS