

Menu Semaine du : 28 septembre au 2 octobre

LUNDI

fêtons les Venceslas

CHOU BLANC AUX
POMMES VINAIGRETTE

MACÉDOINE

MARDI

fêtons les Michel

[SALADE ACIDULEE](#)

[SALADE DU PECHEUR](#)

MERCREDI

fêtons les Jérôme

SALADE MEXICAINE

MOUSSE DE FOIE ET SON
TOAST

JEUDI

fêtons les Thérèse

[CAROTTES RAPEES](#)

[SALADES DIVERSES](#)

VENDREDI

fêtons les Léger

CHOU RÂPÉ AU CURRY

MACÉDOINE

ÉMINCÉ DE DINDE À LA
CRÈME

GALETTE PANÉE

SAUTÉ DE PORC FAÇON
MARENGO

ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE
BLANCHE



FRICASSÉE DE POISSON
MSC GRATINE



CALAMAR À LA ROMAINE

BOULE AU BOEUF À L'ITALIENNE
SAUCE TOMATE

OMELETTE PRÉPARÉE PAR
LE CHEF AUX LARDONS

ESCALOPE DE DINDE
LOCALE SAUCE
MOUTARDE



SAUTÉ DE POULET SAUCE
MAROILLES LOCAL



GRATIN DE BROCOLIS

GRATIN DE POMMES
DE TERRE LOCALES



PIPERADE

SALADE VERTE
VINAIGRETTE

CAROTTES BRAISÉE

RIZ

NAVETS RÔTIS AU MIEL

CŒUR DE BLE

POTATOES

PÂTES

BARRE BRETONNE

[FEUILLETE CREME ABRICOT](#)

BANANE

[CREME DESSERT](#)

RAISIN

LIÉGEOIS CARAME

[MACEDOINE DE FRUIT](#)

ABRICOT RÔTI AU MIEL

[YAOURT](#)

MOUSSE AU CHOCOLAT

[* Production élèves](#)

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien

