

MENUS DU 09 AU 13 OCTOBRE 2017

	<i>ENTREE AU CHOIX</i>	<i>PLAT DU JOUR</i>	<i>LAITAGE ET DESSERT</i>
L U N D I 0 9	SALADE/ACCRAIS DE MORUE ~ CORNET DE JAMBON ~ * SAUMON CREME CITRON	* SAUTE DE DINDONNEAU ~ PALETTE DEMI SEL SAUCE PORTO ~ PATES ~ POISSON ~ * RIZ PILAF ~ * LEGUMES POELES	* RAISIN BLANC ~ TARTE CITRON MERINGUE ~ MOUSSE CAFE ~ FRUITS COUPES ~ FROMAGE
M A R D I 1 0	CELERI/CHARCUTERIE ~ * RADIS ~ * POMELOS/CREVETTES	* FILET DE POISSON FRAIS ~ PICCATAS DE POULET A LA LIBANAISE ~ * JULIENNE AU CURRY ~ * POEELE WOK ~ * POMMES AU BEURRE	* BEIGNET ~ YAOURT ~ ENTREMETS MAISON BISCUIT ~ FRUIT ~ FROMAGE
J E U D I 1 2	CASSOLETTE DE MOULES AU CURRY ~ * DEMI TOMATE ROMA AUX CREVETTES ~ POIREAUX MIMOSA ~ ENDIVES/MIMOLETTE	PILON DE POULET ~ * KEBAB SAUCE PIQUANTE ~ ANDOUILLETTE ~ * FRITES/SALADE	* TARTE CREME MAISON AUX PRUNEAUX ~ CRUMBLE POMMES D'AMOUR ~ CREPE TUTTI FRUTTI ~ FRUITS COUPES ~ FROMAGE
V E N D R E D I 1 4	* SALADE ROQUEFORT/NOIX ~ TARTELETTE CREME/GRUYERE ~ PIEMONTAISE MAISON	* BOULETTES MAISON ~ BŒUF A LA PROVENCALE ~ * SEMOULE COUSCOUS ~ * LEGUMES TAJINE	GRATIN DE FRUITS ~ * PAIN PERDU MAISON ~ GLACE FERMIERE ~ COMPOTE/BISCUIT ~ FROMAGE

Le Principal
T. LEGRAND

L'Adjointe Gestionnaire,
B. BLOQUET

* l'asterisque devant chaque plat es tun choix de menu conseillé pour respecter l'équilibre alimentaire.