

**MENUS DU 16 AU 20 OCTOBRE 2017**

	<i>ENTREE AU CHOIX</i>	<i>PLAT DU JOUR</i>	<i>LAITAGE ET DESSERT</i>
<b>L U N D I</b>  <b>1 6</b>	ROULADE ~ BACON SUR SALADE ~ FEUILLETE EMMENTHAL ~ ŒUF DUR MIMOSA	LANGUE SAUCE PIQUANTE ~ SAUTE DE PORC ESTRAGON ~ POMMES SAUTEES CUBES ~ BROCOLIS	FROMAGE BLANC CONFITURE ~ YAOURT ~ GAUFRE CHOCOLAT OU CHANTILLY ~ FRUIT ~ FROMAGE
<b>M A R D I</b>  <b>1 7</b>	TOMATES/MOZARELLA ~ TORTELLONI A LA CREME ~ SALADE PANISMILE	ESCALOPE DE POULET FACON CARBONARA ~ FILET DE CABILLAUD ~ FONDUE DE POIREAUX ~ RIZ COLORE ~ COQUILLETES FROMAGE	PANNA COTTA ~ ECLAIR ~ PARIS-BREST ~ GLACE ~ FROMAGE
<b>J E U D I</b>  <b>1 9</b>	CROISILLONS DINDE/FROMAGE	RAVIOLIS GRATINES	DONUT'S ~ FROMAGE BLANC ~ FRUIT ~ FROMAGE
<b>V E N D R E D I</b>  <b>2 0</b>	TRILOGIE DE CRUDITES ~ MACEDOINE	CARBONNADE DE BŒUF ~ JAMBON SUPERIEUR ~ FRITES ~ HARICOTS VERTS POELES	BAVAROIS SUR CREME ~ FRUIT ~ FROMAGE

Le Principal  
T. LEGRAND

L'Adjointe Gestionnaire,  
B. BLOQUET