

# Semaine du 10 Octobre au 16 Octobre 2022



MENU A

MENU B

SOIR

	MENU A	MENU B	SOIR
Lundi 10	<p>Concombre BIO vinaigrette Choucroute garnie pomme vapeur</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>raisin noir</p>	<p>salade pomme de terre et fromage</p> <p>Lasagnes de boeuf VFR (plat complet)</p> <p>Salade verte vinaigrette Camembert</p> <p>Gâteau au yaourt du chef</p>	Potage en brique
Mardi 11	<p>Chou blanc râpé aux raisins vinaigrette Saucisse grillée</p> <p>Purée de pois cassés Carottes Yaourt au citron de la ferme de Sigy (77) Compote fraîche pomme BIO poire</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise Beignets de poisson</p> <p>Epinards hachés à la crème Pomme de terre vapeur Tomme noire IGP Poire</p>	Potage en brique
Mercredi 12	<p>sardine à l'huile Rôti de porc au jus gratin de courgettes semoule BIO petit suisse fruité Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Chou chinois vinaigrette au sésame Chili con carne Riz BIO Carré Ligeuil compote pomme coing</p>	Potage en brique
Jeudi 13	<p>Octobre rose</p> <p>Betteraves aux fruits rouges Saumon sauce oseille brocolis et boulghour Yaourt au miel Salade de quetsch au sirop</p>		Potage en brique
Vendredi 14	<p>Jambon cru, cornichon galette aux 3 fromages</p> <p>Salade verte Edam Gâteau aux pommes du chef</p>	<p>Carottes BIO vinaigrette Morceaux de colin MSC sauce tomate + citron</p> <p>Brocolis HVE Coquillettes emmental râpé suisse sucré Raisin blanc</p>	Potage en brique
Samedi 15	<p>Courgette râpée vinaigrette au pesto Haut de cuisse de poulet LR sauce crème</p> <p>Haricots verts semoule BIO Munster riz au lait</p>	<p>betterave BIO quiche au saumon</p> <p>duo de courgettes Suisse fruité pomme</p>	Potage en brique
Dimanche 16	<p>pâté de campagne cornichons</p> <p>Parmentier de canard salade verte Pointe de Brie baba au rhum</p>		Potage en brique

sourireux

épice

équilibre