

# Résumé

du 01 au 12 octobre  
du 15 au 19 octobre  
du 02 au 06 juillet

## Feuille 1: du 01 au 12 octobre

### Semaines du 01 au 12 Octobre 2018

Lundi 01

SALADE MAIS ET BETTERAVE

OMELETTE NATURE BIO

GRATIN DE CHOUX FLEUR

PYRENEE

FRUIT

Mardi 02

CAROTTES RAPEES BIO

SAUCISSE DE PORC GRILLEE

Plat de substitution : SAUCISSE DE DINDE

FLAGEOLETS BRETONNE

VACHE QUI RIT

FLAN AU CAMEL

Jeudi 04

DUO SALADE ICEBERG/RADIS BEURRE

BLANQUETTE DE VEAU GRAND MERE

BOULGOUR

YAOURT NATURE

COMPOTE POMME/FRAISE

Vendredi 05

MACEDOINE SALADE SAUCE BLANCHE

FILET DE HOKI PANE

RATATOUILLE NICOISE/RIZ PILAF

GOUDA BIO

FRUIT

Lundi 08

CREPE AUX CHAMPIGNONS

COLOMBO DE DINDE

HARICOTS VERTS SAUTES BIO

SAMOS

FRUIT

Mardi 09

SALADE DE CRUDITES

POULET ROTI AUX HERBES

CAROTTES PROVENCALES

MINI BABYBEL

DANY CHOCOLAT

Jeudi 11

THEME PROVENCAL

PISSALADIERE

GARDIANNE DE TAUREAU

RIZ BLANC

CHEVRE

FRUIT

Vendredi 12

DUO DE COURGETTES RAPEES/CHOUX CHINOIS

MEDAILLON DE MERLU SAUCE SAFRAN

POMMES DE TERRE VAPEUR

EMMENTHAL BIO

MOSAIQUE DE FRUIT

: Bio

Nouveautés

: Plat fait maison

: Viande Aveyronnaise

ℓ



## Feuille 2: du 15 au 19 octobre

### Semaines du 15 au 19 OCTOBRE 2018

Lundi 15

FRIAND FROMAGE

ESCALOPE DE POULET PRINCESSE

HARICOTS PLATS D'Espagne SAUTES



FROMAGE BLANC NATURE BIO

FRUIT

Lundi 22

Mardi 16

MELANGE TENDRE



STEACK HACHE DE BŒUF SAUCE ECHALOTES

GRATIN DAUPHINOIS



KIDIBOO



FRUIT BIO

Mardi 23

Jeudi 18

MOUSSE DE CANARD



PAUPIETTE DE VEAU FERMIERE

FLAN COURGETTES FRAICHES

RONDELE AIL ET FINES HERBES



FRUIT BIO

Jeudi 25

Vendredi 19

GATEAU ANNIVERSAIRE



TOMATE BIO MOZARELLA/BASILIC

TAGLIATELLES AUX CALAMARS



MINI ROITELET



GÂTEAU ANNIVERSAIRE

Vendredi 26