









# Menus du 14 au 18 octobre 2019

## Cuisine

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
<p>Salade Parisienne (échalote-tomate-maïs)</p> <p>Cannellonis de bœuf sauce tomate </p> <p>Gouda </p>	<p>Taboulé + dés de mimolette</p> <p>Colin pané et citron Riz au beurre</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte et croutons</p> <p>Haché de veau  Gratin de chou-fleur</p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Salade de lentilles corail (tomate- fromage )</p> <p>Pané de blé Brunoise de légumes et quinoa</p> <p>Fruit</p>	<p>Hamburger de bœuf  Frites</p> <p>Brownies </p>

### Goûter

<p>Compote-petit beurre au chocolat</p>	<p>Pain au lait-chocolat noir</p>	<p>Roulé aux fraises  -jus de fruit</p>	<p>Gressins-petit filou- sirop à l'eau</p>	<p>Compote-crêpe au chocolat</p>
---	-----------------------------------	--	--	--------------------------------------



Fait maison



BIO



V. bovine française



Volaille française



Label rouge



Local et bio



Local