








# Menus du 21 au 25 octobre 2019

## Cuisine

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Carottes  râpées	Salade de mâche aux croustons et noix 	Salade de riz (thon- olives-fromage)	Friand au fromage	Concombre  à la menthe
Steak haché de bœuf  Pommes sautées	Sauté de porc  moutarde à l'ancienne Semoule de couscous	Escalope de poulet  Haricots verts	Filet de merlu au pistou Gratin de potiron 	Émincé de veau  Gratin de chou-fleur, tomate et pâtes
Fromage blanc aux fruits rouges	Yaourt Danone aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison 	Moelleux aux poires 

### Goûter

Céréales-lait	Compote-petit beurre- sirop	Pain-tablette de chocolat au lait	Compote-gaufrette	Fruit-moelleux fourré au caramel beurre salé
---------------	--------------------------------	--------------------------------------	-------------------	---



Fait maison



BIO



V. bovine française



Volaille française



Label rouge



Local et bio



Local