


# MENU



**Du 18 octobre 2021  
Au 22 octobre 2021**

<b>LUNDI 18 OCTOBRE</b>	<b>MARDI 19 OCTOBRE</b>	<b>MERCREDI 20 OCTOBRE</b>	<b>JEUDI 21 OCTOBRE</b>	<b>VENDREDI 22 OCTOBRE</b>
Avocat aux crevettes ou Salade verte ou 🍷 Salade de pâtes au surimi * 🍷 Colombo de porc * Poêlée de légumes tajine, pâtes * Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature * Ananas au caramel noix de coco Ou Fruit de saison	Maïs au thon ou Salade de couleurs au fromage ou Duo de carottes/cèleri rémoulade * Rôti de dindonneau 🍷 sauce poulet * 🍷 concombres braisés à la crème, 🍷 tagliatelles aux champignons * Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature * Crème aux œufs Ou Fruit de saison	Crudités diverses * Escalope de veau sauce Madère * Pommes de terre rissolées, haricots beurre * Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature * Petit filou au chocolat Ou Fruit de saison	🍷 Jambon à la Russe ou Potage potiron à la vache qui riz jaune ou Endives aux noix * 🍷 Bœuf bourguignon * 🍷 Gratin de choux fleurs/ pommes de terre * Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature * 🍷 Tarte aux abricots/amandes Ou Fruit de saison	Duo de chou/mimolette ou Salade de mâches aux croûtons ou Salade de tomate/pamplemousse œuf mollet * Filet de poisson sauce tartare Aliment végétal * Trio de légumes Romanesco, blé type Ebly * Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature * Beignet Ou Fruit de saison

🍷 : FABRICATION LOCALE

Le Gestionnaire  
J. PRUDHOMME

La Principale  
V. AUBERT