

MENUS 4 ELEMENTS

du 21 Octobre au 1er Novembre 2019



lundi 21 octobre 2019	mardi 22 octobre 2019	mercredi 23 octobre 2019	jeudi 24 octobre 2019	vendredi 25 octobre 2019
MACEDOINE DE LEGUMES PÂTE BOLOGNAISE (PLAT COMPLET) YAOURT AROMATISE	CRÊPE AU FROMAGE TRANCHE DE JAMBON PUREE DE LEGUMES FRUIT DE SAISON	CELERI RÉMOULADE NUGGETS DE BLE SEMOULE ET RATATOUILLE SUISSE NATURE SUCRE	BETTERAVES ROUGES EMINCE DE POULET FRITES COMPOTE	POTAGE DE LEGUMES POISSON PANE POMME VAPEUR JULIENNE MOUSSE AU CHOCOLAT
lundi 28 octobre 2019	mardi 29 octobre 2019	mercredi 30 octobre 2019	jeudi 31 octobre 2019	vendredi 1 novembre 2019
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE BASQUAISE RIZ BARRE BRETONNE	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC NORMANDIN DE VEAU FRITES COMPOTE	POTAGE PÂTES A LA CARBONARA (PLAT COMPLET) PÂTISSERIE	SALADE MÊLEES LASAGNE DE BŒUF (PLAT COMPLET) FROMAGE BLANC AROMATISE	FÉRIÉ

Les menus proposés sont susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

La viande bovine servie dans votre établissement est d'origine française.

*saut information contraire remise lors de la livraison.

« Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances »



RECETTE CUISINÉE

VIANDE FRANCAISE

PRODUIT REGIONAL

