

OCTOBRE

Semaine du 1 au 4 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates vinaigrette F/FM	Haricots verts vinaigrette C	Concombres/maïs F/C
	Sauté de poulet à la moutarde S UE	Dos de lieu sauce crevette S	Cordon bleu S VPF /VVF
	Épinards à la crème S 	Pommes de terre rissolées S bio	Carottes Vichy F bio 
	Crème brûlée P	Fromage F	
		Banane F	Abricots au sirop C

Semaine du 7 au 11 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade/croûtons F bio 	Betteraves vinaigrette F/FM	Chou-rouge aux pommes F/FM	Carottes râpées F/FM bio
Chili végétarien F	Sauté de volaille F VVF	Poisson pané S 	Rôti de porc F VPF
Fromage F	Haricots beurre C	Riz sauce tomate SV	Chou-fleur F
Compote de pomme F/FM	Fromage F		Fromage F
	Poire F	Yaourt aux fruits mixés F	Crème Normande P

Semaine du 14 au 18 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine/beurre C	Céleri rémoulade F 	Concombres vinaigrette F/FM	Salade F bio
Tomate farcie F/FM VPF	Omelette aux fromages F/FM	Dos de colin rôti S	Steak haché S VBF 
Riz sauce tomate SV	Haricots verts C	Carottes Vichy F bio	Frites F/FM bio
Fromage F		Fromage F	Fromage F
Cocktail de fruits C	Banane F	Brioche F 	Glace S

*Photos non contractuelle

Menu conforme au G.E.M.R.C.N

(Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)

Ces menus sont établis sous réserve de changement dû aux conditions d'approvisionnement.

VF Viande Française
UE Union Européenne
ELBF Elaborée en France
VPF Viande de Porc Français
VBF Viande Bovine Française
VVF Viande de Volaille Française

F Produit frais
S Produit surgelé
C Conserve
P Préparation
FM Fait Maison
SV Sous-vide
 Menu végétarien