

MENU DE LA CANTINE - MOIS D OCTOBRE 2017

L U N D I	2 Mousse de foie Escalope de dinde Riz Fromage Compote de pommes	9 Carottes râpées Émincé de volaille Semoule/ratatouille Mousse au chocolat	16 Rillettes Dos de colin Épinards/pates Petits Suisses	
M A R D I	3 Piémontaise Paupiettes de veau Petits pois/carottes Liégeois chocolat	10 Salade surimi/tomates/Pommes de terre Rôti de porc Haricots beurre Yaourt aromatisé	17 Betteraves Poulet Printanière de légumes Gâteau au chocolat Crème anglaise	* les menus sont susceptibles de varier selon les arrivages
J E U D I	5 Salade tomates/blé/maïs Dos de colin à l'oseille Jardinière de légumes Éclair au chocolat	12 Melon Spaghettis bolognaise Gruyère Pomme	19 Macédoine de légumes Pizza aux trois fromages Salade Fruit	
V E N D R E D I	6 Melon Chipolatas Frites Fromage blanc/confitures	13 Concombre Sauté de veau à la Provençale Pommes de terre rissolées Glace	20 Menu Vacances d'automne	

ORIGINE VIANDE BOVINE : FRANCAISE ou UNION EUROPEENNE