MENUS

SEMAINE DU 2 au 6 NOVEMBRE 2020

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

LUNDI 2 NOVEMBRE	Salade verte – crudités de saison Aiguillettes de poulet aux corn flakes – magret d'oie sauce vigneronne Pommes de terre rissolées – poêlée ratatouille Yaourt ou fromage Fruits de saison (pommes de Vallan – clémentines Corses)
MARDI 3 NOVEMBRE	Salade verte – crudités de saison Velouté de potimarron/légumes Sauté de porc au cidre de la forêt d'Othe – pâtes « les fromentines » Yaourt ou fromage Fruits de saison (kiwi, bananes, pommes de Vallan)
MERCREDI 4 NOVEMBRE	Salade verte – rillettes de saumon Pot-au-feu (viande et légumes) Yaourts de la vache à roulettes Choux pâtissiers - fruits de saison
JEUDI 5 NOVEMBRE	Salade verte – crudités de saison Omelette aux œufs de plein air Gratin dauphinois (légumes locaux) – duo de haricots yaourt ou fromage Fruits de saison
VENDREDI 6 NOVEMBRE	Salade verte – charcuterie – crudités Arrivage de poisson frais sauce américaine Riz pilaf aux poireaux – endives à l'orange yaourt ou fromage Dessert du jour - Fruits de saison

La Gestionnaire
Mme FORAISON

Le principal
M. BOURGOIN