



PRÉVISIONS DE MENUS

du 14/10/2024 au 18/10/2024

semaine 42

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)



	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
MARCHÉ DES SAISONS	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
	Terrine de campagne	Poireaux mimosa	Museau en salade	Wrap aux légumes	Céleri rémoulade
	Assiette de crudités	Assiette de crudités	Assiette de crudités	Assiette de crudités	Assiette de crudités
	Salade Auvergnate (chou rouge, chou blanc, carotte, céleri, laitue, lardons)	Salade Espagnole (riz, tomate, poivron, œuf, petits pois, olives)	Salade Végétarienne Normande (pomme verte, carotte, céleri)	Salade Indienne (riz, carotte volaille, crème, raisins secs, citron, curry)	Salade Méditerranéenne (pâtes, poivron, jambon)
CUISINE ET SAVEURS	GRILLADE DU JOUR	GRILLADE DU JOUR	GRILLADE DU JOUR	GRILLADE DU JOUR	GRILLADE DU JOUR
	Poisson "retour de pêche"	Poisson "retour de pêche"	Poisson "retour de pêche"	Poisson "retour de pêche"	Poisson "retour de pêche"
	Filet de dinde aux champignons	Hachis parmentier (plat complet)	Rougail saucisse (plat complet)	Steak haché BIO (bœuf) sauce au poivre	Escalope de dinde
	Pâtes	Purée de pommes de terre	Riz BIO	Pommes de terre au four	Frites
	Poêlée du jour	Poêlée du jour	Brocoli	Poêlée du jour	Poêlée du jour
	Île flottante	Mousseline aux framboises	Crème liégeoise caramel	Crêpe garnie	Riz au lait BIO
Tarte chocolat caramel	Pink Religieuse	Mille-feuille de Magali	Tarte aux pommes	Fondant au chocolat	
Fromage blanc en verrine	Crème aux œufs BIO aux pralines roses	Fromage blanc en verrine	Fromage blanc en verrine	Fromage blanc en verrine	
Fruits frais "retour de marché"	Fruits frais "retour de marché"	Fruits frais "retour de marché"	Fruits frais "retour de marché"	Fruits frais "retour de marché"	