






MENU DU 03 OCTOBRE AU 07 OCTOBRE 2022




LUNDI



SALADE DE BLE AUX LEGUMES
SALADE DE LINGOTS DU NORD
LENTILLES VERTES BIO 
CROUSTILLANT D'AIGUILLETTE DE POULET 
STEAK FROMAGER
FILET DE POISSON MSC MEUNIERE
TOMATE BIO A LA PROVENCALE
HARICOTS VERTS AIL ET FINES HERBES
MUNSTER AOP / GOUDA BIO 
POMME BIO 2 VARIETES / RAISIN BLANC BIO


MARDI



 RADIS AU BEURRE
SALADE COMPOSEE TOMATES MAÏS CROÛTONS
ŒUF FERMIER BIO DUR 
TORTELLINIS A LA PROVENCALE
AUBERGINE A LA TOMATE
FROMAGE BLANC / CONFITURE spécialité Redounet
YAOURT AUX FRUITS BIO / POMME AU FOUR BIO 




JEUDI



CROQUE MONSIEUR
SALADE MEXICAINE
FILET DE POISSON FRAIS CREME D'AIL
SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE
DHALL VEGETARIEN spécialité Redounet
SEMOULE BIO
P'TIT SOIGNON CHEVRE / BRIE BIO 
DUO DE PRUNES / BANANE BIO

VENDREDI



CAROTTES RAPEES BIO PERSILLADE 
SALADE VERTE BIO
SALADE DE COURGETTES BIO RAPEES
RISOTTO AUX MOULES
GRATIN DE COURGE ET BŒUF
GALETTE VEGETARIENNE
PETIT CHAMOIS D'OR / EDAM BIO 
COMPOTE POIRE BIO 

SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS ULTERIEURES

OCTOBRE
ROSE

La
gourmandise
est l'art d'utiliser
la nourriture pour créer du
bonheur.