





























**Semaine du 08 au 12 octobre 2018**

LA  
SEMAINE  
DU  
GOÛT

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉES	Avocat mayonnaise 	 Chou blanc aux lardons	 Tomates Basilique 	Terrine aux deux poissons  sauce ketchup
VIANDES	Saucisses de Montbéliard 	 Omelette aux herbes 	 Filet de merlu sauce aneth 	 Curry de boeuf 
POISSONS				
LÉGUMES	Pommes de terre vapeur persillées 	Haricots verts 	Semoule	 Carottes vichy 
FROMAGES	Babybel	Epoisses 	Petits Suisses aromatisés	Yaourt aux fruits 
DESSERTS	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Beignet fruits rouges  

Pour des raisons d'effectif ou de retard de livraison le menu peut être changé

La viande bovine servie à la demi-pension est certifiée d'origine française

Fruits et légumes de saison /  Fait maison

Menu validé lors de la Commission Menu du 19 septembre 2018.