

MENU DU 2 au 6 OCTOBRE 2017

	Lundi 2 OCTOBRE	Mardi 3 OCTOBRE	Mercredi 4 OCTOBRE	Jeudi 5 OCTOBRE	Vendredi 6 OCTOBRE
Entrée	SALADE DE PATES	SALADE MEXICAINE		SALADE DE LENTILLE BIO	ŒUF MAYONNAISE
Plat Principal	STEACK HACHE	COLOMBO DE VOLAILLE		POISSON MEUNIERE	LASAGNE/CANNELONNI
Accompagnement	BROCOLIS	SEMOULE		EPINARD A LA CREME	
Produit laitier	YAOURT NATURE	FROMAGE SUCRE		FROMAGE	EDAM
Dessert	NOVLY CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
GOUTER (si commandé)	BISCUIT + FRUIT + JUS DE FRUITS	PAIN + FROMAGE + JUS DE FRUITS		LAITAGE + GATEAUX+ FRUIT	BRIOCHE + CHOCOLAT + LAIT

Menus réalisés par une diététicienne d'AG@P Professionnel, diplômée d'état