

MENU DU 1 au 5 OCTOBRE 2018

	Lundi 1 OCTOBRE	Mardi 2 OCTOBRE	Mercredi 3 OCTOBRE	Jeudi 4 OCTOBRE	Vendredi 5 OCTOBRE
Entrée	TABOULE	TOMATE		SALADE DE LENTILLE	ŒUF
Plat Principal	STEACK HACHE SAUCE POIVRE	COLOMBO DE VOLAILLE		COLIN MEUNIÈRE	JOUE DE PORC CONFITE
Accompagnement	BROCOLIS	SEMOULE		EPINARD CREME	TAGLIATELLES
Produit laitier	SAINT NECTAIRE	FROMAGE BLANC		PORT SALUT	EDAM
Dessert	LAITAGE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
GOUTER (si commandé)	PAIN + FROMAGE + LAIT	BRIOCHE + LAITAGE		QUATRE QUART + JUS DE FRUIT	BISCUIT + LAITAGE + JUS DE FRUIT

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