

MENU DU 15 au 19 OCTOBRE 2018

	Lundi 15 OCTOBRE	Mardi 16 OCTOBRE	Mercredi 17 OCTOBRE	Jeudi 18 OCTOBRE	Vendredi 19 OCTOBRE
Entrée	SALADE COMPOSEE	CONCOMBRE		TABOULE LIBANAIS	CHOU ROUGE RAPEE
Plat Principal	CHIPOLATAS	MERLU CITRON		ROTI DE DINDE	COTE DE PORC
Accompagnement	PUREE DE POTIRON	BOULGOUR		POEELE DE LEGUMES	PENNE
Produit laitier	GOUDA	FROMAGE		YAOURT NATURE SUCRE	VACHE QUI RIT
Dessert	POIRE	RIZ AU LAIT		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
GOUTER (si commandé)	BISCUIT + LAITAGE	BN CHOCOLAT + LAIT		PAILLE D OR + JUS DE FRUIT	FROMAGE + PAIN + JUS DE FRUITS

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