

MENU DU 5 au 9 NOVEMBRE 2018

	Lundi 5 NOVEMBRE	Mardi 6 NOVEMBRE	Mercredi 7 NOVEMBRE	Jeudi 8 NOVEMBRE	Vendredi 9 NOVEMBRE
Entrée	SALADE COMPOSEE	SALADE VERTE		CELERI	CREPES AUX FROMAGES
Plat Principal	CORDON BLEU/AILE POULET	LASAGNE AU SAUMON		ROTI DE VEAU	AIGUILLETTE DE VOLAILLE
Accompagnement	BLETTES A LA PROVENCALE			PUREE DE POTIRON	JEUNE CAROTTE
Produit laitier	FROMAGE	FROMAGE		GOUDA	TOME
Dessert	FRUIT DE SAISON	LAITAGE		FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT
GOUTER (si commandé)	BISCUIT + LAITAGE	PAIN + FROMAGE + JUS DE FRUITS		PAIN AU LAIT + CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON + LAITAGE

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