

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