

MENU DU 6 au 10 NOVEMBRE 2017

	Lundi 6 NOVEMBRE	Mardi 7 NOVEMBRE	Mercredi 8 NOVEMBRE	Jeudi 9 NOVEMBRE	Vendredi 10 NOVEMBRE
Entrée	SALADE COMPOSEE	ŒUF MAYO		CELERI REMOULADE	CREPES AUX FROMAGES
Plat Principal	PILON DE POULET	LASAGNE AU SAUMON		ROTI DE BŒUF	EMINCE DE VOLAILLE
Accompagnement	GRATIN DE BLETTES	SALADE VERTE		PUREE DE POTIRON	JEUNE CAROTTE
Produit laitier	KIRI	FROMAGE		GOUDA	TOME
Dessert	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		RIZ AU LAIT	CALIN AUX FRUITS
GOUTER (si commandé)	PAIN DE MIE + CHOCOLAT+ LAIT	CREME DANETTE+ BISCUIT + JUS DE FRUITS		FRUIT DE SAISON+ PALMIER + JUS DE FRUITS	PAIN + FROMAGE + JUS DE FRUITS

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