

SEMAINE		LUNDI 01 OCTOBRE	MARDI 02 OCTOBRE	JEUDI 04 OCTOBRE	VENDREDI 05 OCTOBRE
 GESTIONNAIRE  PRINCIPALE 	ENTREES	TABOULE	SALADE DE RIZ	ASPERGES MAYONNAISE	SALADE DE FARFALE 
	PLAT CHAUD	SALADE VERTE  ROTI DE VEAU 	SALADE VERTE  PAUPIETTE DE SAUMON	SALADE VERTE  BLANQUETTE DE DINDE 	SALADE VERTE  LAPIN MOUTARDE 
	LEGUMES	POELE 4 LEGUMES	BROCCOLI AUX AMANDES 	SPAZLI	RATATOUILLE 
	FECULENTS				
	FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
	DESSERT	ENTREMETS CHOCOLATS  FRUITS	COOKIES FRUITS	PRUNES FRUITS	SALADE DE FRUITS FRUITS
SEMAINE		LUNDI 08 OCTOBRE	MARDI 09 OCTOBRE	JEUDI 11 OCTOBRE	VENDREDI 12 OCTOBRE
 GESTIONNAIRE  PRINCIPALE 	ENTREES	<b>C'est la semaine du goût</b>			
	PLAT CHAUD	CELERI REMOULADE POMELOS  AIGUILLETTE DE FILET DE COLIN 	CRUDITES SALADE VERTE  POULET BASQUAISE 	SALADE DE LA MER  GRENADIN DE VEAU AUX MORILLES 	SALADE PARISIENNE SALADE VERTE  JAMBON AUX AGRUMES 
	LEGUMES	COURGETTES SAUTEES 	EBLY PILAFF 	GRATIN DAUPHINOIS 	CAROTTES VICHY 
	FECULENTS				
	FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
	DESSERT	TARTE AUX POIRES	FRUITS	FLAN EXOTIQUES  FRUITS	FRUITS

Des changements sont susceptibles d'intervenir dans le menu en cas de non livraison des produits.

Le logo « fait maison »  correspond aux plats cuisinés entièrement sur place et à partir de produits brut. (décret N°2014-797 du 11/07/14)

Menu réalisé avec la participation des élèves de 6B - Manon CASTILLON, Romane CIOLKOVITCH et Bastien CORRIAX