

lundi 22 octobre



BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES
AIGUILLETES DE POULET FORESTIÈRE
POMMES DE TERRE
COURGETTES
FROMAGE FONDU
FRUIT DE SAISON

mardi 23 octobre

CAROTTES RÂPÉES À L'ÉCHALOTE
MARMITE DE POISSON AU CURRY
SEMOULE
EMMENTAL
YAOURT AUX MYRTILLES

mercredi 24 octobre

SALADE DE RIZ
SAUTÉ DE PORC AUX LARDONS *
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
PETIT SUISSE SUCRÉ
FRUIT DE SAISON



jeudi 25 octobre

CHOU ROUGE VINAIGRETTE
BŒUF SAUCE TOMATE
FARFALLES
TOMME NOIRE
COMPOTE **POMME RHUBARBE**

vendredi 26 octobre



SALADE VERTE AU MAÏS
QUICHE LORRAINE *
HARICOTS VERTS
CARRÉ DE L'EST
LIÉGEOIS CHOCOLAT

Menus du 29 Octobre au 2 novembre 2018

lundi 29 octobre

CÉLERI MAYONNAISE
POISSON PANÉ ET CITRON
PURÉE DE POMMES DE TERRE
YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON

mardi 30 octobre

TABOULÉ
JAMBON EN SAUCE *
CAROTTES
TOMME BLANCHE
SALADE DE FRUITS

mercredi 31 octobre





POTION MAGIQUE (VELOUTÉ DE
POTIRON)
MOLLET DE LA SORCIÈRE (CUISSÉ DE
POULET)
VERS BLANCS (VERMICELLES À LA CRÈME)
MIMOLETTE
GÂTEAU DES TÉNÉBRES (GÂTEAU AU
CHOCOLAT)

jeudi 01 novembre

TOUSSAINT



vendredi 02 novembre

CHOU BLANC VINAIGRETTE À L'AIL
BOEUF À L'ANCIENNE
COQUILLES D'ÉPEAUTRE AUX PETITS
LÉGUMES
FROMAGE FRAIS
CRÈME DESSERT CARMEL