











Menus de la Semaine du 11 au 15 octobre 2021



Semaine de la découverte du goût : Les régions de France

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou-fleur	Riz de Camargue IGP	Pruneau	Cantal	Châtaigne
<p>Potage façon Dubarry (chou fleur, crème), croûtons </p> <p>Emincé de porc sauce charcutière</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz de Camargue IGP pesto et mimolette </p> <p>Daube de bœuf à la provençale</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Petit moule </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Mousse de canard et chutney de pruneau </p> <p>Œufs florentine</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Smoothie pomme ananas </p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Saucisse Chipolata</p> <p>Purée au cantal  </p> <p>Poire</p> <p>Façon Belle-Hélène, (Chocolat , chantilly)</p>	<p>Mâche crumble moutarde à l'ancienne</p> <p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Brocolis</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Cake à la châtaigne </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



: Origine France : Pêche durable

