



MENUS du 26 au 30 octobre 2020

sem N° 44



	Effectif midi	DEJEUNER	DINER 	Effectif soir	NOTES DIVERSES
LUNDI 26	218	Maquereau à la moutarde Saucisses aux herbes Lentilles Morbier Crème pistache ou spéculos	Tarte au thon et à la tomate Nuggets de filet de poulet Carottes VQR Banane ou orange	92	
MARDI 27	218	Betteraves rouges lanières Moussaka Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits Clémentine	Soupe vermicelle Cordon bleu de dinde Gratin de duo de courgettes Gouda Tarte au pommes ou Paris-Brest ou éclair chocolat ou café	92	
MERCREDI 28	218	Salade coleslow Cabillaud sauce beurre citronné Fondue de poireaux et/ou blé Edam ou Brie Beignet chocolat-noisettes ou donut's ou brioche perdue	Macédoine de légumes Macaronis à la carbonara  Yaourt aux fruits	92	
JEUDI 29	218	Tomates mozarella Cuisse de canette Pommes de terre campagnardes Liégeois café ou chocolat <b>Pomme</b> <span data-bbox="593 1093 694 1141" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Talbot Fruits Chanteloup</span>	Asperges Chili con carne Riz + <i>Haricots rouges et tomates concassées</i> VQR Cône vanille	92	
VENDREDI 30	193	Piemontaise Côte de porc Haricots verts Yaourts nature ou bio Compote de pommes			

**circuit court**

sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

VBF: viande bovine française