



## MENUS DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2020 (S40)

S40	LUNDI		Qté		MARDI		Qté		MERCREDI		Qté		Menu végétarien		JEUDI		Qté		VENDREDI		Qté	
	ENTREES		Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.
HO 1	Salade coleslaw			Salade du chef*			Concombres vinaigrette			Tomates vinaigrette			Œufs mayonnaise									
HO 2																						
HO 3																						
HO 4																						
Carottes râpées																						
Tomates (sauf lundi)																						
Œuf mayonnaise																						
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>																						
Plat du jour	Saucisse Knack (#)			Blanquette de volaille à l'ancienne			Nuggets de poisson, ketchup			Hachis parmentier (plat complet)			Curry de poisson									
Plat du jour	Saucisses de volaille (pour les sans porc)									Hachis végétal (purée, lentilles)												
Plat du jour																						
Sans viande	Tarte au fromage			Poisson meunière																		
Jambon blanc																						
Steak haché																						
<b>LEGUMES</b>																						
Légume du jour	Lentilles			Beignets de brocolis			Pommes rotty						Semoule									
Légume du jour																						
Légume du jour																						
Purée																						
Pâtes																						
Haricots verts																						
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>																						
Fromage	Carré de l'Est			Fromage blanc sucré			Edam			Yaourt sucré			Vache Picon									
Laitage																						
<b>DESSERTS</b>																						
	Dany chocolat			Gaufrette Plumeti			Génoise, crème anglaise			Fruit de saison			Gâteau au chocolat									

\*Salade du chef: salade, tomates, maïs, et fromage

### Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie