

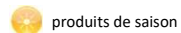
## MENUS DU 05 AU 09 OCTOBRE 2020 (S41)

S41	Menu végétarien														
	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
ENTREES	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	
HO 1	Salade basque*		Saucisson à l'ail (#)		Céleri rémoulade		Carottes râpées		Friand au fromage						
HO 2			Tomates vinaigrette												
HO 3															
HO 4															
Carottes râpées															
Tomates (sauf lundi)															
Œuf mayonnaise															
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Rôti de porc lyonnaise		Beignet de poulet au fromage		Bœuf bourguignon		Couscous (plat complet)		Haché de thon, sauce tomate						
Plat du jour	Rôti de volaille lyonnaise (pour les sans porc)						Couscous végétarien (plat complet)		Poisson pané						
Plat du jour	Omelette		Nuggets de blé, ketchup		Poisson vapeur sauce citron										
Sans viande															
Jambon blanc															
Steak haché															
LEGUMES															
Légume du jour	Haricots verts		Petits pois, carottes		Tortis		Semoule		Purée de pommes de terre, huile d'olive et persil						
Légume du jour															
Purée															
Pâtes															
Haricots verts															
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Saint Paulin		Suisse aromatisé		Tome grise		Camembert		Rondelé nature						
Laitage															
DESSERTS															
	Yaourt mixé		Fruit de saison		Entremets chocolat		Eclair à la vanille		Compote de pommes						

\*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon

## Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc



produits de saison



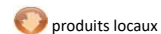
produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie