



ETABLISSEMENT : .....

**MENUS DU 12 AU 16 OCTOBRE 2020 (S42)****Menu végétarien**

S 42	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.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.
HO 1	<u>Betteraves vinaigrette</u>				<u>Salade de chou blanc, emmental</u>				<u>Carottes râpées, maïs</u>				<u>Saucisson sec (#)</u>				<u>Salade coleslaw</u>			
HO 2									Salade verte				Concombres fromage blanc							
HO 3																				
HO 4																				
Carottes râpées Tomates (sauf lundi) Œuf mayonnaise																				
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>																				
Plat du jour	<u>Pané de blé et carottes + ketchup</u>				<u>Mijoté de volaille, sauce barbecue</u>				<u>Lasagnes (plat complet)</u>				<u>Pizza au fromage</u>				<u>Poisson, crumble d'épices</u>			
Plat du jour																				
Plat du jour <u>Sans viande</u> Jambon blanc Steak haché					Poisson vapeur citron				Raviolis végétaux											
<b>LEGUMES</b>																				
Légume du jour	<u>Mini penne + Ketchup</u>				<u>Frites</u>								<u>Salade iceberg</u>				<u>Purée de brocolis</u>			
Légume du jour					<u>Frites au four</u>															
Légume du jour																				
Purée Pâtes Haricots verts																				
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>																				
Fromage	<u>Gouda</u>				<u>Yaourt sucré</u>				<u>Brie</u>				<u>Suisse sucré</u>				<u>Camembert</u>			
Laitage																				
<b>DESSERTS</b>																				
	<u>Liégeois chocolat</u>				<u>Galettes Saint Michel (biscuits)</u>				<u>Salade fruits</u>				<u>Fruit de saison</u>				<u>Carré fromage blanc, abricot</u>			

Salade Coleslaw: carottes, céleri, mayonnaise

**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