



## MENUS DU 19 AU 23 OCTOBRE 2020 (S43)

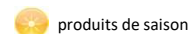


S43	LUNDI		Qté		MARDI		Qté		MERCREDI		Qté		JEUDI		Qté		VENDREDI		Qté		
ENTREES			Ad.	Enf.			Ad.	Enf.			Ad.	Enf.			Ad.	Enf.			Ad.	Enf.	
HO 1	Macédoine mayonnaise				Betteraves vinaigrette				Pâté de campagne (#)				Salade du chef				Friand au fromage				
HO 2									Pâté de volaille												
HO 3																					
HO 4																					
	Carottes râpées																				
	Tomates (sauf lundi)																				
	Œuf mayonnaise																				
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>																					
Plat du jour	Hachis parmentier (plat complet)				Colombo de porc (#)				Hâché de veau, sauce forestière				Chipolatas				Filet de poisson meunière				
Plat du jour					Colombo de volaille				Pissaladière au thon				Saucisse de volaille (pour les sans porc)								
Plat du jour	Parmentier de poisson				Colombo de poisson								Omelette				Filet de poisson meunière				
Sans viande																					
Jambon blanc																					
Steak haché																					
<b>LEGUMES</b>																					
Légume du jour					Macaronis				Haricots verts et flageolets				Lentilles				Gratin de chou fleur				
Légume du jour																					
Légume du jour																					
	Purée																				
	Pâtes																				
	Haricots verts																				
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>																					
Fromage	Fromage				Yaourt pulvé				Emmental				Suisse aromatisé				Tome banche				
Laitage	Suisse sucré																				
<b>DESSERTS</b>																					
	Liégeois chocolat				Madeleine				Fruit de saison				Muffin pépites de chocolat				Dany vanille				

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

### Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc



produits de saison



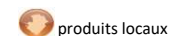
produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie