







MENU du 15 au 19 octobre 2018



SENEGAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Betteraves à la vinaigrette	Salade d'ananas au thon	Taboulé
PLAT DU JOUR	Rôti de porc à la dijonnaise (#) 	Paupiette de veau Marengo	Hachis parmentier (plat complet)	Mijoté de poulet Yassa (oignons fris, olives et citron)	Filet de poisson meunière
	Rôti de volaille à la dijonnaise (SP) 				
	Haricots blancs	Coquillettes		Riz	Gratin de choux fleurs
FROMAGE / LAITAGE	Gouda	Yaourt sucré	Brie	Cantafrais	Yaourt pulvé
DESSERT	Fruit de saison 	Compote de pomme	Salade de fruits	Carré de coco 	Sablé des Flandres

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie



volaille française