ETABLISSEMENT :.....

MENUS DU 12 AU 16 OCTOBRE 2020 (S42)

S 42	LUNDI	Qté Ad.	Qté Enf.	MARDI	Qté Ad.	Qté Enf.	MERCREDI	Qté Ad.	Qté Enf.	JEUDI	Qté Ad.	Qté Enf.	VENDREDI	Qté Ad.	Qté Enf.
ENTREES															
HO 1	Betteraves à la coriandre, vinaigrette			Chou-fleur et butternut vinaigrette d'échalotes			Carottes râpées, maïs			Saucisson sec, cornichons (#)			Cake aux légumes et curcu sauce cocktail		
HO 2															
HO 3															
HO 4															
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Pané de blé et carottes			Sot l'y laisse, sauce barbecue			Steak haché de veau, crème de patate douce (plat complet)			Pizza au fromage			Poisson, crumble de pain d'épices		
Plat du jour															
Plat du jour															
LEGUMES															
Légume du jour	Mini pennes à la ciboulette			Frites						Salade iceberg			Purée de brocolis au cumin		
Légume du jour				Frites au four											
Légume du jour															
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Rouy			Yaourt sucré			Chaussée aux moines			Suisse sucré			Fromage bio		
Laitage															
DESSERTS															
	Yaourt sur lit de confiture			Galettes Saint Michel (biscuits)			Ananas au sirop et framboises			Fruit de saison			Carré fromage blanc, abricot		

Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc

produits de saison
produits locaux
produits faits maison
Viande Bovine Française
Viande Porcine Française
Région Haute Normandie
volaille française