

## Menu du 19 au 23 Octobre 2020

|                 |                                 |   |                  |                           |
|-----------------|---------------------------------|---|------------------|---------------------------|
| <b>Lundi</b>    | Sardine à l'Espagnole           | <i>Bœuf façon pasticada</i><br><i>Omelette sauce pasticada</i><br>Cordiale de légumes | Fromage Fraidou  | Fruit                     |
| <b>Mardi</b>    | Salade fantaisie                | Découpe de coli/lieu façon bonne femme<br>Riz créole                                  | Saint Paulin     | Cubes de pêches           |
| <b>Mercredi</b> | Chou kouki vinaigrette crémeuse | Tortis sauce potiron carottes & mozzarella  | Munster          | Fruit                     |
| <b>Jeudi</b>    | Carottes râpées                 | <i>Cheeseburger</i><br><i>Fish Burger</i><br>Pomme de terre wedges                    | Edam             | Crème dessert vanille bio |
| <b>Vendredi</b> | Macédoine vinaigrette           | Marmite de poisson à la provençale<br>Semoule aux légumes                             | Petit suisse Bio | Fruit                     |



## Menu du 28 au 31 Octobre 2019

**Lundi**

Salade de  
pomme de  
terre  
ciboulette

Omelette

Epinards haché à la béchamel

Camembert  
Bio

Fruit de  
saison

**Mardi**

Salade  
iceberg et sa  
sauce  
crémeuse

Emincé de soja Bio façon goulash  
Goulash de bœuf

Pomme vapeur persillée

Tomme  
Blanche

Yaourt Bio à  
la Fraise

**Jeudi**

Velouté de  
potiron  
carotte &  
orange

Boulettes de flageolets Bio sauce  
Catalane  
Boulette de mouton à la catalane

Purée de patate douce

Mimolette

Lacté  
Chocolat /  
Mousse au  
chocolat

**Vendredi**

Endives  
vinaigrette  
crémeuse

Découpe de colin/lieu sauce  
tomate  
Fricassée de volaille vallée d'Auge

Haricots beurre à l'ail

Emmental  
Bio

Gâteau au  
yaourt &  
vanille du  
chef

