









lundi, octobre 01, 2018	mardi, octobre 02, 2018	jeudi, octobre 04, 2018	vendredi, octobre 05, 2018
<p>MENU PLAISIR</p> <p>Sardine - Beurre individuel Chipolatas S/P: Saucisse de volaille Beignets de choux-fleurs Yaourt Pain d'épice</p> 	<p>1/2 Pamplemousse - Sucre Maternelle: Jus de pamplemousse Steak haché maître d'hôtel Pomme campagnarde Fraidou Chocolat liégeois</p>	<p>Salade coleslaw  Sauté de porc façon blanquette S/P: Rôti de dinde aigre doux Printanières de légumes Fromage blanc Pâtisserie sèche</p>	<p>Pâté de campagne S/P: Pâté de volaille Ravioles de colin aux fines herbes sauce tomatée Le Vosgien 1/2 poire au sirop sauce chocolat</p>
lundi, octobre 08, 2018	mardi, octobre 09, 2018	jeudi, octobre 11, 2018	vendredi, octobre 12, 2018
<u>SEMAINE DU GOUT</u>			
lundi, octobre 15, 2018	mardi, octobre 16, 2018	jeudi, octobre 18, 2018	vendredi, octobre 19, 2018
<p> Salade de pâtes au thon Burger de veau façon marengo Trio de légumes aux carottes jaunes Les Fripons Mousse au chocolat</p>	<p> Salade de tomates Escalope Vallée d'Auge Purée de patate douce Pointe de Brie Flan nappé caramel</p>	<p> Céleri rémoulade maison Steak haché de bœuf à la Slovène Pommes campagnarde Yaourt brassé Mini Quatre-quart</p> 	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade iceberg Lasagne aux 2 saumons Petit Tourtain Compote</p>
* Produit de Saison		Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement	
 Recette traditionnelle comme à la maison		 Produit nouveau	