













menu du 30 septembre au 04 octobre 2024

	LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
ENTREE	Jambon cornichon		Velouté de potimarron  		
PLAT	Filet de poisson meunière	Filet de poulet aux noix de cajou  	Rôti de porc      aux champignons des bois	Sauce bolognaise   	Haricots rouges à la texane  
GARNITURE	Petits pois à la française 	Semoule couscous 	Flan de poireaux 	Farfalles et emmental  	Riz 
FROMAGE		Yaourt brassé aromatisé caramel   		Yaourt brassé aromatisé myrtille   	Cantal  à la coupe
DESSERT	Raisin blanc	Kiwi	Banane	Brownies 	Compote de pomme  biscuit 

