



Menu

5 familles, 5 couleurs

Viandes, poissons, œufs					
Produits laitiers					
Féculents					
Fruits et légumes	<table border="0"> <tr> <td>cuits</td> <td></td> </tr> <tr> <td>crus</td> <td></td> </tr> </table>	cuits		crus	
cuits					
crus					
Matières grasses					



SEMAINE DU 15 Octobre 2018
AU 19 Octobre 2018

JOURNEE	PETIT-DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 15/10		<p>Crudités</p> <p>Palette à la diable/Sauté de dinde à la mexicaine</p> <p>Pâtes/Poêlée de légumes</p> <p>Beignet chocolat/Chausson aux pommes</p>	<p>Salade verte</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Fruit</p>
MARDI 16/10	<p>Lait - Café</p> <p>Cacao - Thé</p> <p>Pain</p> <p>Beurre</p> <p>Confiture</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Beignets de calamar/Poisson frais</p> <p>Riz/Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Feuilleté au comté</p> <p>Wings de poulet tex mex</p> <p>Potatoes</p> <p>Compote de pommes</p>
MERCREDI 17/10		<p>Salade vosgienne</p> <p>Baeckeoffe</p> <p>Tarte aux myrtilles</p>	<p>REPAS Halloween</p> <p>Salade verte</p> <p>Raclette</p> <p>Mille-feuille</p>
JEUDI 18/10		<p>Crudités</p> <p>Couscous garni</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Œuf mimosa</p> <p>Gibelette de porc</p> <p>Haricot vert</p> <p>Yaourt gourmand</p>
VENDREDI 19/10		<p>Salade composée</p> <p>Hamburger/Frites</p> <p>Cône glacé</p>	

L'Intendante,
C. BABLON

Le Proviseur,
Ph. CHATEAU