





Semaine du 14 AU 18 OCTOBRE le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE TOMATES SAUCISSON SEC DE LA FERME CELERIS REMOULADE #REF!	CONCOMBRES ŒUF MAYO SALADE COMPOSEE	CHOUX FLEUR EN SALADE MOUSSE DE CANARD SALADE D'ENDIVES	HALLOWEEN CAROTTES RAPEES SALADE DE BETTERAVES ŒUFS DURS ROUGE SANG	ALLUMETTE AU FROMAGE SALADE VERTE SALADE COMPOSEE
BOULETTES DE BŒUF CREPES FROMAGES	CUISSES DE POULET AUX EPICES EME	NAVARIN D'AGNEAU POISSON PANE	PALETTE DE PORC A LA DIABLE BLANQUETTE DE POISSON SAFRANEE	FRICASSEE DE VOLAILLE FILET DE LIEU NOIR FRAIS
SEMOULE EPINARD #REF!	FRITES POIREAUX	COQUILLETTE CAROTTES	BLE ROUGE GRATIN DE COURGE	RIZ HARICOTS
#REF! LAITAGES #REF!	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
COMPOTE FRUITS BEIGNET CHOCOLAT #REF!	COMPOTE FRUITS MOUSSE COCO	COMPOTE FRUITS FLAN VANILLE	CUPCAKE CHOCOLAT D'HALLOWEEN 	COMPOTE FRUITS LIEGEOIS
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 
BUFFETS D'ENTREES	BUFFETS D'ENTREES	BUFFETS D'ENTREES	BUFFETS D'ENTREES	
ESCALOPE VIENNOISE	QUENELLE	POULET TEX MEX	CORDON BLEU	
PUREE	HARICOTS VERTS	GRATIN DE PATES	PRINTANIERE	
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	
DESSERTS	 		DESSERTS 	DESSERTS

