

oct-17



2	3	4	5	6
jambon cru steak haché de veau riz aux champignons yaourt à boire fruit de saison	salade pdt, thon et salade verte sauté de porc haricots verts cantal flan au spéculoos	salade verte cuisse de poulet purée de pois cassés montboissier fruit de saison	carottes râpées de Saint Julien lasagnes carré frais cocktail fruits au sirop	salade de tomate cabillaud courgettes et pommes dauphines fromage blanc tartelette au chocolat
9	10	11	12	13
semaine du goût : "le pain". Un pain différent sera servi chaque jour.				
macédoine de légumes rôti de veau polenta coulommiers fruit de saison	pois chiches au thon escalope de dinde gratin de choux fleur kiri crumble aux pommes	concombre sauce yaourt escalope de porc pâtes comté crème dessert	velouté de potiron steak haché épinards chavroux tarte aux abricots	salade verte gratin de fruits de mer riz pilaf fromage blanc ananas au lait de coco
16	17	18	19	20
tarte au fromage filet de poulet carottes persillées St Nectaire tiramisu à la fraise Tagada	jambon cuit et salade verte steak haché haricots rouges sauce chili yaourt aux fruits compote	céleri rémoulade poisson pané ratatouille camembert gâteau de Savoie à la confiture	salade de pâtes rôti de porc gratin de potiron yaourt nature salade de fruits frais	poireaux vinaigrette de Saint Julien hoki sauce au curry riz tomme de Savoie fruit

bœuf, veau, agneau : origine France, UE ou NZ

IMPORTANT : Ces repas sont confectionnés dans des locaux, où sont manipulés gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin et mollusques. Si vous rencontrez une intolérance à l'une de ces substances allergènes, ne consommez pas ces repas.