



MENU

Du 30 SEPTEMBRE

Au 4 OCTOBRE 2019

Lundi 30: Toast au chèvre chaud et salade verte
Bœuf bourguignon
Kneffles
Poires – Raisin



Mardi 1: Carottes râpées
Saucisse fumée
Gratin dauphinois
Tomme (Producteur local)
Verrine pommes (bio) aux spéculos

Mercredi 2: Crudités
Cordon bleu de dinde
Petits pois - gnocchis
Fromage
Compote



Jeudi 3: Salade de coquillettes au jambon
Dos d'églefin sauce moutarde à l'ancienne
Chou fleur – pommes de terre vapeur
Yaourt à la fraise (producteur local)

Vendredi 4: Salade niçoise
Paupiette de veau
Carottes jaunes et rutabagas braisés
Emmental
Tarte au flan

