














Semaine du 08 au 12 octobre 2018 - Déjeuner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Choux-fleurs au curry</p> <p>Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil)</p>	<p>Betterave vinaigrette </p> <p>Assiette de charcuteries</p>		<p>Céleri rémoulade </p> <p>Coquillettes sauce cocktail</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p>
<p>Poulet rôti </p> <p>Côte de porc aux champignons </p>	<p>Rougail de saucisse </p> <p>Escalope de poulet </p>		<p>Sauté de bœuf mironton </p> <p>Nuggets de volaille </p>	<p>Colin sauce abricots</p> <p>Filet de colin meunière</p>
<p>Torti</p> <p>Haricots verts </p>	<p>Courgettes saveur orientalee </p> <p>Riz pilaf</p>		<p>Petits pois </p> <p>Semoule</p>	<p>Frites</p> <p>Légumes en poêlée</p>
<p>Fromage blanc</p> <p>Edam</p> <p>Petit moulé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Gouda</p> <p>Emmental</p> <p>Chantilly au bleu sur croûton (recette Michel Sarran)</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Fraidou</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Raisin</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse aux speculoos</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Compote de pomme</p>		<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Brownies maison </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Fromage blanc sucré</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pommes et bananes</p>

Produit à moins de 200km de Paris



Fruit et légumes produit en France 

Produit fait maison



* Menu recommandé par le chef

