










## Semaine du 15 au 19 octobre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Tartare de Tomates et Maïs</b> Chou Rouge Sauce Manguue (recette Michel Sarran) Salade Verte Composée	Radis Beurre Rilette de Sardines à la Tomate  <b>Salade Mixte Panachée</b> (salade emmental, tomate, œuf, persil)		Mousse de Tomate et Fromage Frais Salade Croquante (pomme, concombre, poivron vert, emmental, tomate)  <b>Salade de Pommes de Terre</b> (pommes de terre, échalote, persil, tomate)	<b>BUFFET D'ENTREE</b>
Saucisse de Strasbourg	Hachis Parmentier		Brochette de Poisson	Nuggets de Volaille
Pêlé-mêlé Provençal			Duo de Haricots Verts et Beurre	<b>Epinards à la Crème</b>
 Yaourt Aromatisé Fromages Assortis Yaourt Nature Sucré	Yaourt Aromatisé Fromages Assortis  Yaourt Nature Sucré		 Yaourt Aromatisé Fromages Assortis Yaourt Nature Sucré	Yaourt Aromatisé Fromages Assortis Yaourt Nature Sucré
Pêche au Sirop Corbeille de Fruits  Eclair au Chocolat	<b>Corbeille de Fruits</b>  Panna Cotta au Chocolat Mousse Noix de Coco		 Corbeille de fruits Compote de Poires Ile Flottante	<b>ASSORTIMENT DE DESSERT</b>

Plats préférés



Innovation  
culinaire



Recettes  
développement durable



Recettes  
d'Ici et d'ailleurs



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

