



SEM 18 (A)	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
<p><u>Pain artisanal local</u> LUNDI 29</p> 	<p>Jus de fruit, Lait, Café, Cacao, Thé Pain, Confiture, Miel, Beurre, Pâte à tartiner, Fruit frais, Yaourt, Céréales (le mercredi)</p>	<p>Rillettes de porc / Cervelas / Œufs mayonnaise Poisson meunière / Filet de lieu sauce Dieppoise Penne au pesto rosso / Fondue de poireaux à l'italienne Fruit</p>	<p> Tomates mozzarella-basilic Filet de poulet Tandoori Chou-fleur Choux chantilly</p>
<p><u>Pain artisanal local</u> MARDI 30</p> 		<p>Salade BAR Boulettes de veau à la tomate / Joue de bœuf Frites / Carottes à la crème (frais) Gâteau Basque / Tarte Normande / Cœur coulant chocolat</p>	
<p><u>Pain artisanal local</u> MERCREDI 1^{er}</p>		<p>Férié Fête du travail</p>	
<p><u>Pain artisanal local</u> JEUDI 2</p> 		<p>Salade BAR Sauté de poulet coco aux 3 épices / Quenelle nature Risotto coquillettes / Haricots verts persillés Fruit</p>	<p>Betterave rouge-mais Steak haché sauce poivre Gratin dauphinois Mousse chocolat - Nougat</p>
<p><u>Pain artisanal local</u> VENDREDI 3</p> 		<p>Salade BAR Saucisse de Toulouse / Sauté de porc aux olives Purée mousseline / Tombée de choux verts frisés Coupe liégeoise glacée (Pêche melba - Chocolat - Poire belle Hélène)</p>	<p>Bon Week-end</p>

FROMAGE A LA COUPE AU CHOIX A CHAQUE REPAS

Menu susceptible d'être modifié en cas d'imprévu