





Semaine du 13 octobre au 17 octobre

SEMAINE DE LA SOUPE

Lundi 13 octobre

Velouté de chou fleur aux lardons

Côte de porc (ferme de travorche) Champignons persillés Fromage/yaourt Fruit

Mardi 14 octobre

Velouté endives poires

Chausson bolognaise Riz Fromage/yaourt Flan pâtissier

Mercredi 15 octobre

Velouté butternut châtaignes

Cuisse de poulet Haricots verts persillés Fromage/yaourt Fruit

Jeudi 16 octobre

Velouté de petits pois à la menthe

Joue de porc Plat au four Fromage/yaourt Tarte myrtille

Vendredi 17 octobre

Soupe de poisson

Fish and chips Carottes à la crème Fromage/yaourt Fruit

Semaine du 20 au 24 octobre

Lundi 20 Octobre

Salade de coleslaw Boudin noir Puréee pommes de terre (maison) Fromage/yaourt Tarte au chocolat

Mardi 21 Octobre

Salade piémontaise Steak de veau Courgettes à la provençale Fromage/yaourt Fruit

Mercredi 22 octobre

Betteraves / maïs Rôti de dinde Cœur de blé – petits légumes Fromage/yaourt Beignet

Jeudi 23 octobre

Salade de pâtes 3 couleurs- tomates/mozza Endives au jambon Fromage/yaourt Fruit

Vendredi 24 octobre

Champignons à la grecque Colin d'alaska sauce curry Semoule Fromage/yaourt Compote

RÉSERVATION 48 HEURES À L'AVANCE MINIMUM

Tél: 04 77 94 14 16 le matin et 04 77 94 14 14 l'après midi

Certains plats pourront être modifiés en raison des approvisionnements

Viande bovine et ovine : origine France Tarifs : Veauchois : 9 € / Extérieurs : 12 €

