

## Menu du 02/10/2017 au 06/10/2017

<

Une salade verte est proposée en plus.

LUNDI	<p><b>Entrée :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Pamplemousse ou Œufs durs mayonnaise ou</li> <li>-Salade de blé au jambon</li> </ul> <p><b>Plat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cuisse de canette</li> <li>-Tortis aux 3 couleurs / Poêlée méridionale</li> </ul> <p><b>laitage :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Plateau de fromages</li> </ul> <p><b>Dessert :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Crème dessert : chocolat ou vanille ou praliné</li> </ul>
MARDI	<p><b>Entrée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Taboulé ou Salami</li> <li>-Betteraves rouges</li> </ul> <p><b>Plats</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Bœuf carottes</li> <li>-Pommes de terre vapeur / carottes</li> </ul> <p><b>Laitage :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Plateau de fromage ou Yaourt aromatisé</li> </ul> <p><b>Dessert :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Panier de fruits</li> </ul>
JEUDI	<p><b>Entrée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tagliatelles au saumon fumé</li> <li>-Salade exotique</li> </ul> <p><b>Plats</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cordon bleu</li> <li>-Petits pois / Tomates provençales</li> </ul> <p><b>Laitage :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Petits suisses sucrés ou fromage</li> </ul> <p><b>Dessert :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Far « maison »</li> </ul>
VENDREDI	<p><b>Entrée :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Buffet de crudité</li> </ul> <p><b>Plats :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Parmentier de poisson</li> <li>-Salade verte</li> </ul> <p><b>Laitage :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Yaourt « bio » sucré</li> </ul> <p><b>Dessert :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Panier de Fruits de saison</li> </ul>

Le principal  
S. CHOUKAIR

la gestionnaire  
L. CARO

l'infirmière  
A. GILLOURY