LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS PROPOSENT DU 02 AU 08 OCTOBRE 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE COMPOSEE	SALADE DE TOMATES	QUICHE
PLAT PRINCIPAL	STEAK EN SAUCE	PILON DE POULET EN SAUCE	PATES CARBONARA	GRATIN FRUITS MER
LÉGUME	POMMES SAUTEES	TIAN DE LEGUMES	PATES	CELERI PERSILE
FROMAGE	FROMAGE PORTION	PETIT SUISSE	FROMAGE COUPE	FROMAGE BLANC
DESSERT	MOUSSE CITRON	FRUITS	CROQUANT CHOCOLAT	TARTE POMMES



LE MENU EST SOUS RESERVE DE MODIFICATION

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS PROPOSENT DU 09 AU 15 OCTOBRE 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes rapées	PIZZA ROYALE	Salade de riz au thon	Céleri rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Cordon bleu	saute de dinde	PORC AUX OLIVES	POISSON PANE
LÉGUME	Haricots verts	PATES	POELEE LEGUMES	BLE
FROMAGE	FROMAGE PORTION	PETIT SUISSE	FROMAGE COUPE	FROMAGE BLANC
DESSERT	PECHES AU SIROP	GATEAU CITRON	LIEGEOIS CHOCOLAT	POIRES CARAMEL



LE MENU EST SOUS RESERVE DE MODIFICATION

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS PROPOSENT DU 16 AU 22 OCTOBRE 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE BETTERAVES	CROQUE MONSIEUR
PLAT PRINCIPAL	CORDON	PILON A LA PROVENCALE	HACHIS PARMENTIER	POISSON EN SAUCE
LÉGUME	PDT	GRATIN DE CHOU-FLEUR	PUREE	SALSIFIS
FROMAGE	FROMAGE PORTION	PETIT SUISSE	FROMAGE COUPE	FROMAGE BLANC
DESSERT	SALADE DE FRUITS	CREME DESSERT	ENTREMET	RIZ AU LAIT



LE MENU EST SOUS RESERVE DE MODIFICATION