

LUNDI 8 OCTOBRE

Terrine de sanglier aux noisettes
/ jambon persillé

Suprême de colin à la tomate et à la sauge
Mitonnée de légumes

Portion de fromage

Crème aux œufs à la pistache



MARDI 9 OCTOBRE

Pêche au thon / salade de concombres
à la menthe



Chunks de filet poulet pané
Riz sauvage



Fromage à la coupe

Framboises au sucre



JEUDI 11 OCTOBRE

Salade de crozets au bacon



Cuisse de pintade rôtie
Poêlée rustique



Portion de fromage

Tarte noix de coco et chocolat
/tarte à la rhubarbe



VENDREDI 12 OCTOBRE

Salade endives au bleu et aux noix



Hachis parmentier de canard



Yaourts lemon curd/cerises griottes
/ananas passion

Fruits de saison

Le principal,

La gestionnaire,

L'infirmière,

S. PINI

M. BEAUPAIN

N. VONIEZ



Produits locaux



Fait maison

Les repères de consommation et leur code couleur :

Groupes
d'aliments :

Fruits et légumes
crus

Fruits et légumes
cuits, cuidités

Pain, céréales,
féculents

Lait et produits
laitiers

Viande, poisson,
œuf

Avec teneur en :

Matières grasses *

Sucres *

Pour aller plus loin : www.mangerbouger.fr

* A consommer avec modération

Sous réserve de modification