








lundi 1 octobre 2018	mardi 2 octobre 2018	jeudi 4 octobre 2018	vendredi 5 octobre 2018
 Salade de maïs aux poivrons Cuisse de poulet campagnard Beignets de choux-fleurs Camembert Fruit de saison* 	MENU BIO 1/2 Pamplemousse BIO - Sucre Steak haché BIO maître d'hôtel Purée de pomme de terre BIO Petit suisse nature BIO Madeleine BIO	Salade coleslaw  Sauté de porc façon blanquette Printanières de légumes Fromage blanc Pâtisserie sèche	Pâté de campagne S/P: Pâté de volaille Ravioles de colin aux fines herbes sauce tomate Le Vosgien Fruit de saison*
lundi 8 octobre 2018	mardi 9 octobre 2018	jeudi 11 octobre 2018	vendredi 12 octobre 2018
<u>SEMAINE DU GOUT</u>			
lundi 15 octobre 2018	mardi 16 octobre 2018	jeudi 18 octobre 2018	vendredi 19 octobre 2018
 Salade de pâtes au thon Burger de veau façon marengo Frites Yaourt Fruit de saison*	 MENU BIO Salade de tomates BIO Emincé de poulet BIO vallée d'Auge Petits pois BIO Carré BIO Flan nappé caramel BIO	Céleri rémoulade maison  Porkol de bœuf à la Slovène Pommes campagnarde Pont l'évêque Gâteau d'anniversaire 	MENU PLAISIR Salade iceberg Lasagne aux 2 saumons Petit Tourtain Compote

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau