

**MENUS DU 03/10/2016 AU 04/11/2016**

<b>LUNDI 03/10</b>	<b>MARDI 04/10</b>	<b>JEUDI 06/10</b>	<b>VENDREDI 07/10</b>
TOMATES/THON/MAIS	BETTERAVES	CAROTTES RAPEES	ASPERGES
PATES BOLOGNAISE	SAUTE DE PORC	KEBAB	POISSON MEUNIERE
SALADE	TRIO DE LEGUMES	FRITES	BLE A LA TOMATE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE	FRUIT	PATISSERIE	FRUIT
<b>LUNDI 10/10</b>	<b>MARDI 11/10</b>	<b>JEUDI 13/10</b>	<b>VENDREDI 14/10</b>
OEUF DUR	MACEDOINE	CHOUX ROUGE	SALADE LARDONS/PIGNONS
BROCHETTE DE DINDE	HACHE DE VEAU	PALETTE A LA DIABLE	POISSON
PATES	CAROTTES EPICEES	HARICOTS VERTS	BLE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
<b>LUNDI 17/10</b>	<b>MARDI 18/10</b>	<b>JEUDI 20/10</b>	<b>VENDREDI 21/10</b>
CREVETTES	TOMATES ET FETA		
MOUSSAKA DE BOEUF	ROTI DE FILET DE POULET	VACANCES	VACANCES
SALADE	PETITS POIS		
FROMAGE	FROMAGE		
LAITAGE	FRUIT		
<b>LUNDI 24/10</b>	<b>MARDI 25/10</b>	<b>JEUDI 27/10</b>	<b>VENDREDI 28/10</b>
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
<b>LUNDI 31/10</b>	<b>MARDI 01/11</b>	<b>JEUDI 03/11</b>	<b>VENDREDI 04/11</b>
		OEUF DUR	PIZZA
VACANCES	VACANCES	LASAGNES	POISSON
		SALADE	EPINARDS BECHAMEL
		FROMAGE	FROMAGE
		FRUIT	DESSERTS VARIES

Programme National Nutrition Santé  
Critères du GEMRCN au moins 20 repas successifs

x sous réserve d'approvisionnement

Le gestionnaire,

David OLORUNRINU

Le principal,

Didier KELLER

