

Menus centre aéré



C'est les vacances !!!



vacances du 21 au 31 octobre

Semaine 1					
Du 21 au 25	Salade Sauté de porc safrané/ semoule Tomme blanche Pomme	Carottes râpées au citron vert Dhäll de lentilles corail/ riz de Camargue Fromage blanc Kiwi et banane coupés	Salade endives/ roquefort Steak haché / haricots verts / Ebly Cabécou Compote	Sardines à l'huile d'olive Saucisses au chou Tartare aux herbes Rocher coco	Salade composée Brandade de cabillaud Yaourt Pêche au sirop
Semaine 2					
Du 28 au 31	Rosette au beurre/cornichons Coquelet rôti au thym/ purée pommes de terre Etorki Pastèque	Radis Moules marinières Saint Félicien Fruits coupés	Œufs mayonnaise Bœuf bourguignon/ riz sauvage Yaourt Tarte aux pommes	Tarte à la citrouille Lasagnes aux légumes du jardin de la sorcière Fromage blanc sanguinolent Banane fantôme	FERIE

Jeudi menu à thème :



Nos Boulangers

PEYSSON à Brangues
BURETTE à St Chef

origine de nos Viandes



Produit BIO



GAEC de L'Abreuvoir (38510)



Menu Végétarien



- Toutes nos préparations sont « **fait maison** » : entrée, plat dessert – Les fromages, fruits et légumes frais sont coupés dans notre cuisine.
 - liste de nos fournisseurs consultable sur le logiciel de réservation.
 - Menus sous réserve de modifications de dernière minute, pour contrainte d'approvisionnement
- Plat modifié**