





## ELE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 02/10/2023	MARDI 03/10/2023	MERCREDI 04/10/2023	JEUDI 06/10/2023	VENDREDI 06/10/2023
	Carottes râpées,pommes verte		Colesiaw	
filet de poulet grillé sauté de bœuf en goulash	Farfalles petits pois, artichauts crème fromagère (Plat complet végétarien)  Curry de légumes haricots rouges au lait de coco Riz (Plat complet végétarien)		sauté de porc à l'estragon volaille korma	Tiébou dienne World crepe au fromage
Fenouil braisé	****		Piperade 🎒	jardinière de légumes
Purée de pommes de terre	****		Semoule	Riz créole
yaourt nature sucré  Camembert				Vache Picon  Croc lait
Ananas Tutti Frutti  Compote de pommes et abricots	Salade de pomme et banane à la menthe fromage blanc aux fruits rouges		mousse au chocolat  Pomme bicolore	Salade de fruits frais Poire Tutti Frutti
Légende				
<u> </u>	₩/km			( A . )













## ELE MENU DE LA SEMAINE



## ELE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 09/10/2023	MARDI 10/10/2023	MERCREDI 11/10/2023	JEUDI 12/10/2023	VENDREDI 13/10/2023
Feuilleté hot-dog				Céleri rémoulade
)uisse de poulet aux herbes de provence	Quiche sans pâte à la patate douce (plat complet végétarien) pennes sauce cheddar	. 1	grillade porc à la mexicaine émincé de bœuf aux petits oignons	filet de poisson meunière  omelette aux oignons
Filet de merlu sauce vierge Petits pois nature	haricots verts persillés		Épinards au jus	purée de pommes de terre légumes ratatouille
boulghour de madras	petit moulé		Gouda	
Verrine de fromage blanc à la crème de marrons salade ananas	Yaourt aromatisé  marbré chocolat  pomme		Kaki en salade Banane rôtie au caramel	Spécialité de pommes saveur biscuit flan nappé caramel
Légende				
Recette du chef	Dessert de ma mamie	De saison	Tutti Frutti	Pêche responsable



S<sup>1</sup> Jean Hulst









Légende









