

## Semaine du 5 au 9 octobre 2015



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Friand au fromage</b> Semoule à l'Andalouse (couscous, carottes, petits pois recette du chef étoilé Michel Sarran)	<b>Râpé chou rouge sauce enrobante échalote</b> Salade verte au maïs		<b>Croquant de salade</b> (salade composée, ananas, tomate, pêche) <b>Salade du maraîcher</b> (batavia, concombre, champignons, tomates)	<b>Céleri rémoulade</b> Salade aux cœurs d'artichauts
<b>Galopin de veau grillé</b>	<b>Sauté de bœuf mironton</b>		<b>Poulet yassa</b>	<b>Filet de colin sauce crème curry</b>
Courgettes saveur du midi	<b>Coquillettes</b>		<b>Poêlée du jardin</b>	<b>Semoule</b>
<b>Fraidou</b> Edam	<b>Tomme blanche</b> Mimolette		<b>Camembert</b> Tartare ail et fines herbes	<b>Petits suisses naturels</b> Yaourt nature
<b>Fruit de saison</b>	<b>Ile flottante</b> <b>Compote de pomme</b>		<b>Cake aux pommes</b> Liegeois vanille	<b>Compote de fruits mélangés</b>

Plats préférés

Innovation  
culinaire

Recettes  
développement durable

Recettes  
d'ici et d'ailleurs

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

