








# MENU



**Du 17 octobre 2022  
Au 21 octobre 2022**

<b>LUNDI 17 OCTOBRE</b>	<b>MARDI 18 OCTOBRE</b>	<b>MERCREDI 19 OCTOBRE</b>	<b>JEUDI 20 OCTOBRE</b>	<b>VENDREDI 21 OCTOBRE</b>
<p>Asperges Flamande ou Poireaux vinaigrette ou</p> <p> Potage potiron à la vache qui rit *</p> <p> Carbonade Flamande au pain d'épices *</p> <p>Pommes vapeur, choux de Bruxelles *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature Sucré *</p> <p>Gaufre de Bruxelles au sucre Ou Fruit de saison</p>	<p>Sardine et son citron ou Salade verte ou  Duo d'agrumes *</p> <p> Fajitas de volaille *</p> <p>Frites dippers *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature sucré *</p> <p>Compote de fruits divers Ou Fruit de saison</p>	<p>Crudités variées *</p> <p>Cervelas Obernois *</p> <p>Purée de brocolis, purée de pommes de terre *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature sucré *</p> <p>Crème chocolat/vanille Ou Fruit de saison</p>	<p>Pommes roses au sucre ou Endives mimolette ou Champignons à la Grecque *</p> <p>Palet de fromager Emmental *</p> <p>Flageolets verts, poêlée Bretonne *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature sucré *</p> <p> Brioche Ou Fruit de saison</p>	<p>Jambon blanc cornichons ou Mélange de salade verte ou Cœur de palmier surimi *</p> <p> Filet de poisson sauce tartare *</p> <p>Pates Penne, trio de légumes Romanesco *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature sucré *</p> <p>Glace Ou Fruit de saison</p>

 : FABRICATION LOCALE

Le Principal  
F. SEBIRE

L'Adjoint-gestionnaire  
J. PRUDHOMME