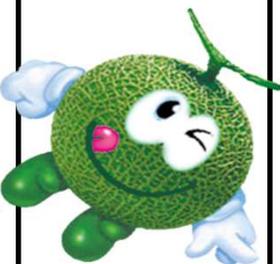


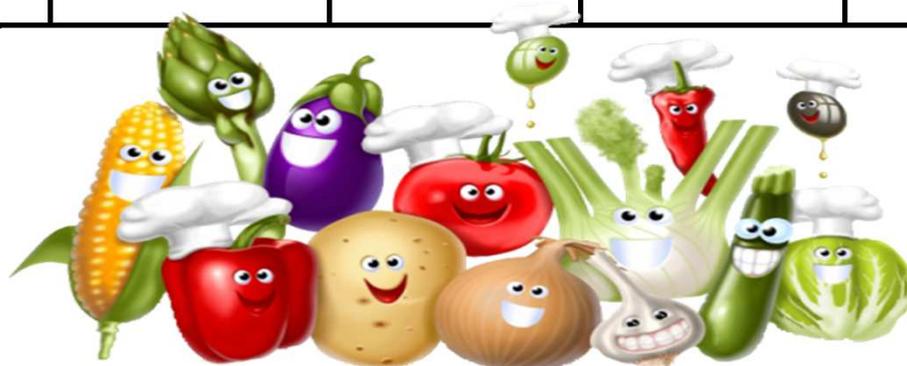
MENU DU 14 AU 18 OCTOBRE 2019

lundi	mardi	Mercredi	jeudi	vendredi
<p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>◆</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>◆</p> <p>POELEE RATATOUILLE</p> <p>◆</p> <p>GOUDA</p> <p>◆</p> <p>COMPOTE</p>	<p>HARICOTS VERTS EN SALADE</p> <p>◆</p> <p>BOULETTE D'AGNEAU A LA MAROCAINE</p> <p>◆</p> <p>SEMOULE</p> <p>◆</p> <p>EDAM</p> <p>◆</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>		<p>CELERI REMOULADE</p> <p>◆</p> <p>CROQ'BLE EPINARD</p> <p>◆</p> <p>PUREE DE COURGETTES</p> <p>◆</p> <p>FRAIDOU</p> <p>◆</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	<p>SALADE RIGOLETTO</p> <p>◆</p> <p>FILET DE COLIN MEUNIERE</p> <p>◆</p> <p>CAROTTES SAUTEES</p> <p>◆</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>◆</p> <p>CREME CHOCOLAT</p>



Toutes nos viandes de bœuf et de veau sont d'origine française : nées, élevées et abattues en France

Menu susceptible d'être modifié en fonction de nos approvisionnements



Toute l'équipe de l'ESAT vous souhaite un **BON APPETIT !!!!**