**S2 AUTOMNE** 

## Menu Du 21 Octobre au 27 Octobre 2024



Bon pour la santé!

1 = 1 00	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	<b>Dimanche</b>
		(CO <sub>2</sub> )					
$\times$	Salade de chou blanc	Haricots verts à l'échalote	Salade de cervelas	Salade d'endives aux pommes	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Salade, crevette maïs
	Cordon bleu	Brandade de poisson	Poule sauce suprême	Cassoulet	Marée du jour aux fines herbes	Normandin de veau sauce au bleu	Emincé de porc sauce aigre douc
<u>Déjeuner</u>	Carottes braisées	Salade verte	Riz aux petits légumes		Tombée de chou	Haricots beurre persillés	Riz créole
	Macaronis				Semoule	Pommes röstis	Poêlée asiatiqu
A	Fromage	Fromage portion	Yaourt nature	Fromage	Fromage	Fromage portion	Fromage
	Fruit frais	Pomme au four	Fruit frais	lle flottante	Fruit frais	Mousse Mangue	Pâtisserie
<u>Dîner</u>	Potage légumes	Œuf dur mayonnaise	Potage au butternut	Potage Parmentier	C Betteraves au fromage frais	Taboulé	Velouté de Champignons
Recette régionale	Quiche lorraine	Risotto de Boulgour aux Champignons	Croque-Monsieur	Tortis au saumon	Jambon grillé	Pilons de poulet au paprika	Lasagnes bolognaises
Recette du Chef Bernard Leprince Repas bas carbone Déjeuner < 1500g de CO Dîner < 1000g de CO2	Salade mêlée (Salade, tomates, persil, ail)		Salade verte	(Tortis, saumon, crème)	Purée de céleri - pomme de terre	Brunoise provençale (courgette, poivrons jaunes et rouges, tomates aubergines, oignons)	
	Entremet pistache	Fruit frais	Semoule au lait	Compote poire	Flan nappé caramel	Fruit frais	Compote aux fru