**S4 AUTOMNE** 

## Menu Du 07 Octobre au 13 Octobre 2024



Bon pour la santé!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Emincé de champignons à la crème	Crêpe au fromage	Radis sauce ail et fines herbes	Accras de morue	Carottes râpées	Salami et cornichons	Salade de perle thon, tomates
	Côte de porc échine sauce charcutière	Filet de sole sauce beurre citron	Escalope de poulet sauce Normande	Quiche aux 3 fromages	Gratin de poisson safrané	Tajine de dinde aux olives	Rôti de bœut
<u> Féjeuner</u>	Purée de pois cassés	Fondue de poireaux	Frites	Salade composée	Tagliatelles	Semoule au jus	Navets braisé
	Potiron grillé aux épices et persil plat	Boulgour pilaf	Brocolis		Julienne de légumes	Carottes à la coriandre	Gratin Dauphin
4	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremets pistache	Fruit frais	Liégeois vanille	Semoule au lait	Eclair chocolat	Fruit frai	Bavarois fruit rouges
<u>Diner</u>	Potage de légumes	Coleslaw	Haricots verts vinaigrette	Crème de petits pois	Salade de pommes de terre	Salade de betteraves et maïs	Bouillon vermice
Recette régionale Recette du Chef Bernard Leprince	Lasagnes épinards ricotta	Boulettes sauce d'arachide	Croissant au jambon	Rougail saucisse	Nuggets de poulet sauce tartare	Gratin de patate douce mozzarella à l'origan	Nems
epas bas carbone éjeuner < 1500g de CO		Riz	Salade composée	Riz	Haricots verts	b	Riz cantonnai
îner < 1000g de CO2	Fruit frais	Compote de poire	Fruit frais	Ananas frais	Fruit frais	Compote aux fruits	Salade banane