



MENUS VEGETARIENS

Semaine du 15 au 19 octobre 2018

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos</i> <i>Tomate antiboise</i></p> <p><i>Poisson pané</i> <i>Pommes de terre en quartiers et ketchup</i> <i>Fusilli au beurre</i></p> <p><i>Coulommiers</i> <i>Brebicrème</i> <i>Fruit</i> <i>Poire au sirop</i></p>	<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i> <i>Potage poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i>Quenelles de brochet sauce Nantua</i> <i>Filet de colin mariné à la provençale</i> <i>Purée</i> <i>Riz</i></p> <p><i>Vache Picon</i> <i>Yaourt sucré</i>  <i>Fruit</i> <i>Cocktail de fruits</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Terrine de légumes mayonnaise</i> <i>Sardines à la tomate</i></p> <p><i>Poisson en sauce</i> <i>Boulghour à la tomate</i> <i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Rouy</i> <i>Cantadou</i> <i>Fruit</i> <i>Crème spéculoos « maison »</i></p>	<p><i>Tarte au fromage</i> <i>Accras de poissons</i></p> <p><i>Omelette au fromage</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Légumes du pot</i></p> <p><i>Buche de Pilat</i> <i>Saint-Bricet</i> <i>Fruit</i> <i>Crème dessert vanille</i></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p><i>Maquereau à la moutarde</i> <i>Salade surprise</i></p> <p><i>Pané de blé fromage et épinards</i> <i>Courgettes à la crème</i> <i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Cheddar</i> <i>Petit suisse aux fruits</i> <i>Fruit</i>  <i>Liégeois pommes-châtaignes</i></p>	<p><i>Salade surprise</i> : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p><i>Légumes du pot</i> : Carottes, navets, pommes de terre</p> <p><i>Tomate antiboise</i> : Thon, poivrons, olives noires.</p> <p><i>En souligné</i> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »