











MENUS DU LUNDI 5 OCTOBRE AU VENDREDI 9 OCTOBRE 2020  
ECOLES ET ACCUEIL DE LOISIRS

| LUNDI 5  | MARDI 6  | MERCREDI 7  | JEUDI 8  | VENDREDI 9   |
|--|--|---|--|--|
| <p><b>Entrée :</b><br/>- Salade de pomme de terre au paprika (œuf, mayonnaise, mimolette) </p> <p><b>Plat :</b><br/>- Osso bucco de porc <br/>(oignons, tomates pelées, concentré de tomates, ail)<br/>- Carottes rôties au four</p> <p><b>Dessert :</b><br/>- Pomme du verger</p> | <p><b>Entrée :</b><br/>- Tomates au basilic</p> <p><b>Plat :</b><br/>- Colombo végétarien (haricots rouges, potimarrons, oignons, ail, tomates pelées, curry, curcuma, lait de coco, crème)<br/>- Boulgour </p> <p><b>Dessert :</b><br/>- Gâteau MYSTERIEUX !!!!! </p> | <p><b>Entrée :</b><br/>- Concombres + dés de brebis</p> <p><b>Plat :</b><br/>- Poisson<br/>- Riz</p> <p><b>Dessert :</b><br/>- Liégeois au chocolat</p> | <p><b>Entrée :</b><br/>- Salade d'endives aux noix et au comté</p> <p><b>Plat :</b><br/>- Emincé de bœuf <br/>à la chinoise (oignons, carottes, poivrons verts et jaunes, coriandre)<br/>- Coquillettes </p> <p><b>Dessert :</b><br/>- Compote pommes et fraises</p> | <p><b>Entrée :</b><br/>- Tartinade de sardine (fromage blanc, ciboulette, citron) </p> <p><b>Plat :</b><br/>- Omelette<br/>- Poêlée de brocolis</p> <p><b>Dessert :</b><br/>- Petits suisses aux fruits</p> |
| <p><b>INFORMATIONS :</b>  ingrédients bio -  fait maison -  viande origine France</p>   |  |   |  |  |

