



# Menus du 17 au 21 octobre

## Fait maison :

la préparation des repas se fait en cuisine,  
essentiellement à partir de produits frais.



## Lundi

Salade périgourdine  
Carottes râpées au comté  
**Aiguillette de poulet panée**  
Coquillettes  
Yaourt ou fromage  
Fruits de saison  
Fruits secs



## Mardi

Salade piémontaise  
Salade Marco Polo  
(pâtes, surimi, tomates, mayonnaise)  
**Colombo de porc**  
Haricots beurre  
Yaourt ou fromage  
Crème dessert lactée

## Jeudi

Salade de betteraves et maïs  
Macédoine à la russe  
**Omelette à la ciboulette**  
Frites  
Yaourt ou fromage  
Éclaté de fruits  
Fruits de saison

## Vendredi

Œuf mayonnaise  
Charcuterie  
**Navarin d'agneau**  
Flageolets  
Yaourt ou fromage  
Crumble pommes-rhubarbe

**Buvez de L'EAU ! C'est indispensable !**

Codes couleurs : (pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)

**Viandes, poissons, œufs** / Féculents / Fruits et légumes / **Matières grasses** / Produits laitiers / **Produits sucrés**

La Principale : **Nathalie LARROZE-JARDINE**



La Gestionnaire : **Catherine CAILLON**



Pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande, possibilité de prendre 2 entrées.  
Des modifications sont susceptibles d'intervenir en fonction des livraisons.