




# Menus du 05 au 09 Octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs vinaigrette	 Salade de haricots verts ciboulette	 Salade de pommes de terre	 Salade de tomate	  Radis picallili ( crème, chou fleur, carottes, cornichon, vinaigre, paprika)
  Poulet rôti au jus	  Boulgour cantonais ( Petits pois, champignons, carottes, courgettes, oignons, ail )	  Sauté de bœuf sauce colombo	  Carré de porc sauce madère	 Filet de limande meunière- Citron
Riz Créole		Chou fleur persillé	Flageolets	 Pomme vapeur
Fromage frais au sel de Guérande	 Fleur des Sources	Gouda	Tome	Coulommiers
 Yaourt à la framboise	Compote de pomme	Liégeois vanille	 Flan au chocolat	Raisin Blanc

BIO



Label Rouge



AOC-AOP



Produit local



(région Grand Est)

Pêche issue du  
développement durable



Viande de France



Elaboré sur place



Recette des Chefs



(élaborée par des chefs de cuisine  
centrale)

Recette Ducasse



(recette élaborée par l'institut  
Ducasse dans le cadre de la pépinière  
du goût)

elior 