






















Semaine du **31 octobre 2016** au **4 novembre 2016**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p>Chou rouge </p> <p>Sauce enrobante à l'échalote</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade méditerranéenne  (Semoule, macédoine, maïs, poivron)</p> <p>Betteraves vinaigrette</p>	<p>Terrine de campagne </p> <p>Œufs durs sauce cocktail </p> <p>Salade impériale (Salade, carotte, pomme, olive)</p> <p>Salade de papillons au pistou</p>
			<p>Steak haché sauce dijonnaise </p> <p>Brochette de poisson sauce safranée</p>	<p>Pavé de lieu sauce basquaise </p> <p>Viennoise de dinde </p>
			<p>Poêlée du jardin</p> <p>Purée de pommes de terre </p>	<p>Riz créole </p> <p>Epinards à la béchamel</p>
			<p>Saint Moret</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Carré de l'est</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
			<p>Roulé au chocolat </p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Fruit de saison  Raisin blanc</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Pomme royal Gala</p> <p>Fromage blanc Sirop de grenadine</p> <p>Beignet framboise </p> <p>Compote pomme cassis</p>
Plats préférés 	Innovation culinaire 	Recettes développement durable 	Recettes d'ici et d'ailleurs 	Recettes faites maison 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine