



# MENU ALSH TOUSSAINT

## du 22 octobre au 26 octobre 2018



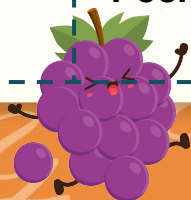
PRODUIT REGIONAL



nouveau produit

REPAS BIOLOGIQUE

	LUNDI 22 octobre	MARDI 23 octobre	MERCREDI 24 octobre	JEUDI 25 octobre	VENDREDI 26 octobre
Hors d'oeuvre	Velouté potiron/ Macédoine de légumes	Carottes râpées vinaigrette/ Céleri rémoulade	Potage cultivateur/ Fleurette de chou fleur		Salade vinaigrette/ Salade d'endives
Plat protidique	Picadillo mexicain	Sauté de porc à la normande	Torsades et volaille à la provençale <small>(dés volaille, poivrons sauce tomates)</small>	Fricadelle Merguez	Filet de poisson pané sauce tartare
Accompagnement	Riz pilaf	Chou de Bruxelles Pommes de terre rissolées	Emmental râpé	Légumes couscous Semoule Bouillon	Pommes de terre vapeur
Produit laitier			Yaourt nature sucré/ Fromage blanc aromatisé	Chanteneige/ Mimolette	Yaourt nature sucré
Dessert	Compote fruits / Pêche au sirop	Camembert/ Mimolette		Choix fruits de saison	Gâteau au chocolat-coco/ Carré mousse fraises



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Conception Créap