



## Menus du restaurant des Anciens

### Semaine du 14 OCTOBRE au 18 OCTOBRE 2024

<u>Lundi 14 Octobre</u>	<u>Mardi 15 Octobre</u>	<u>Mercredi 16 Octobre</u>	<u>Jeudi 17 Octobre</u> <i>Végétarien</i>	<u>Vendredi 18 Octobre</u>
Salade de chèvre chaud <b>BIO</b>	Saucisson verdurette	Cèleri rave	Salade de riz	Bouquets de choux fleurs <b>BIO</b> en vinaigrette
Spaghettis <b>BIO</b> à la bolognaise	Rôti de dinde Flageolets	Brochette de volaille Purée de pommes de terre <b>BIO</b>	Epinards <b>BIO</b> aux œufs durs <b>BIO</b>	Gratin de poisson en béchamel
Fromage *** ou yaourt <b>BIO</b>	Fromage *** ou yaourt <b>BIO</b>	Fromage *** ou yaourt <b>BIO</b>	Fromage *** ou yaourt <b>BIO</b>	Fromage *** ou yaourt <b>BIO</b>
Fruit de saison <b>BIO</b>	Pâtisserie	Dessert lacté <b>BIO</b>	Iles flottantes	Dessert lacté

\* Fruits et légumes frais  
\*\* Viande ou volaille Française

\*\*\* Viande fraîche française labellisée Haute Valeur Environnementale  
\*\*\* Fromage labellisé  
\*\*\* poisson labellisé

*Bonne dégustation!!*



## Menus du restaurant des Anciens

### Semaine du 21 OCTOBRE au 25 OCTOBRE 2024

<u>Lundi 21 Octobre</u>	<u>Mardi 22 Octobre</u>	<u>Mercredi 23 Octobre</u>	<u>Jeudi 24 Octobre</u>	<u>Vendredi 25 Octobre</u>
<b>Végétarien</b>				
Croustillant aux légumes <b>BIO</b>				Râpé de concombres à l'échalote
Omelette <b>BIO</b> aux champignons forestiers	Chili con carne	Bruschetta gourmande Salade à l'ail	FERME	Gnocchis au pesto verde
Fromage *** ou yaourt <b>BIO</b>	Fromage *** ou yaourt <b>BIO</b>	Fromage *** ou yaourt <b>BIO</b>		Fromage *** ou yaourt <b>BIO</b>
Mousse au chocolat <b>BIO</b>	Verrine de fruits * à la chantilly	Fromage blanc <b>BIO</b> à la crème de marrons		Compote de fruits <b>BIO</b>

\* Fruits et légumes frais  
\*\* Viande ou volaille Française

\*\*\* Viande fraîche française labellisée Haute Valeur Environnementale

\*\*\* Fromage labellisé  
\*\*\*\* poisson labellisé

**Bonne dégustation !!!**