

**MENUS DE LA SEMAINE 1 du 18 au 22 octobre**

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p>Terrine de campagne + cornichon <i>Ou</i> Rillettes de canard + cornichon</p> <p>Bœuf <b>VF</b> <i>Frais</i> Bourguignon</p> <p>Pomme de terre vapeur </p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison <i>Ou</i> Crème caramel <i>local</i></p>	<p>Potage de tomate <i>Ou</i> Taboulé</p> <p>Omelette champignons</p> <p>Gratin de courgette pomme de terre</p> <p>Fromage blanc aux fruits </p> <p>Fruit de saison  <i>Ou</i> Pêche au sirop </p>	<p>Céleri <i>local</i> <i>Frais</i> rémoulade</p> <p>Filet de poulet  <i>Frais</i> sauce moutarde</p> <p>Semoule  et son bouillon</p> <p>St Paulin à la coupe</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>MENU <b>ALLEMAND</b></p>	<p>Endives, pommes, noix <i>local</i> <i>Ou</i> Salade verte, croustons</p> <p>Filet de poisson + citron </p> <p>Purée de potir <i>Frais</i> cuisinée</p> <p>Tomme de vache fermier  à la coupe</p> <p>Flan chocolat  <i>Ou</i> Flan vanille caramel </p>
GOUTERS				
Pain + chocolat Yaourt sucré	Sablé des Flandres Jus de fruits 100%	Galette bretonne Fruit de saison	Pain + confiture Fruit de saison	Quart-quart Compote framboise