



COURS MAINTENON - INTERNAT



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
	fêtons les Géraud	fêtons les Juste	fêtons les Thérèse d'Avila	fêtons les Edwige	fêtons les Baudoin
	Butternut et céleri sauce façon coleslaw, Vinaigrette	Velouté de légumes verts	Effiloché d'endives, Vinaigrette	Carottes râpées, Vinaigrette	
	Croziflettes aux reblochons AOP ET lardons 	Hamburger bacon et cheese	Sauce aux pois chiches, poivrons, tomates et mozzarella	Omelette à la ciboulette	
	Brocolis gratinés	Frites	Torsade de blé et pois chiches HVE 	Salade verte	
	Salade verte, Vinaigrette		Épinards à la crème	Potatoes au paprika	
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	
	Assortiment de yaourt	Assortiment de yaourt	Assortiment de yaourt	Assortiment de yaourt	

DÎNER

Légende

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Cuisiné Maison 

Produit Local 

Dessert Maison 