













<i>Cuisine centrale</i> 	LUNDI 16/10	MARDI 17/10 <i>Pain bio</i>	MERCREDI 18/10 <i>Accueil de loisirs</i>	JEUDI 19/10	 VENDREDI 20/10	<i>Semaine</i> <i>Du 16 au</i> <i>20/10/2017</i>
ENTREE	Salade Marco  polo (Pâtes, surimi, poivrons, œuf)	Salade campagnarde  (Salade, pommes, noix, jambon)	Salade à la grecque  (Concombres, fêta)	Salade de haricots verts et maïs	Feuilleté niçois	
PLAT DE RESISTANCE	Emincé de dinde aux champignons Petits pois carotte	Navarrin d'agneau Pomme vapeur 	Hachis ardéchois  (Purée additionnée de poireaux)	Dos de colin au citron Julienne de légumes 	Saucisse grillée Haricots blancs à la bretonne	
LAITAGE	Tomme grise	Camembert	Etorki	Vache qui rit	Emmental	Manger Bio 35
DESSERT	Yaourt aux  fruits	Fruit frais 	Salade de fruits	Tarte amandine aux poires	Abricot au sirop	
 Légende	<i>Viandes françaises</i> <i>PL : producteur local</i> <i>Pain compris</i>  <i>Produits bio</i>					

