


















fabrication OCRS

	du 02 au 06 septembre	du 09 au 13 septembre	du 16 au 20 septembre	du 23 au 27 septembre
Lundi	 MENU RENTREE melon steack hâché pommes noisette vache qui rit mousse au chocolat	pastèque escalope poulet à l'italienne pilaf d'ébly emmental gélifié	 MENU FETE FORAINE tomate croque au sel saucisse strasbourg pommes rissolées ketchup vache picon pop corn	 MENU VEGETARIEN radis beurre steak fromager petits pois française les fripons crème dessert chocolatée
Mardi	 salade de pâtes basilic émincé poulet au thym haricots verts ail persil rond des ducs compote	salade maïs thon sauté veau grand-mère beignets chou fleur fromage blanc fruit	 salade blé niçoise aiguillette poulet basilic cordiales légumes mi-chèvre fruit	 taboulé paupiette veau provençal duo courgettes crémière petit cotentin ail fines herbes fruit
Jeudi	 carottes râpées  sauté bœuf tomate coquillettes beurre fromage frais fruité gaufre poudrée	 MENU PLAISIR salade iceberg chili corn carné riz coulommiers poire sirop chocolat	salade mée pennes bolognaise  fraidou compote	 MENU PLAISIR  salade iceberg hâchis parmentier  croclait calcium liégeois vanille
Vendredi	 œuf dur mayonnaise pavé poisson blanc gratiné  trio légumes aux brocolis yaourt fruit	crêpe fromage hoki pâné citron bâtonnière légumes aux carottes jaunes yaourt aromatisé pâtisserie sèche	 melon dos colin safrané poireaux boulgour yaourt pâtisserie	 œuf dur mayonnaise cœur colin mornay pommes sautées fromage frais pâtisserie sèche