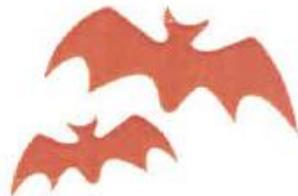




	Lundi 17 octobre	Mardi 18 octobre	Mercredi 19 octobre	Jeudi 20 octobre	Vendredi 21 octobre
<b>Petit déjeuner</b>	Café, thé, chocolat, Jus de fruits, Beurre, Confitures de Belfahy, Miel de proximité, Fruits secs, Flocons d'avoine, œufs à la coque, charcuterie...				
<b>Déjeuner</b>	Salade composée Salade d'endives Sauté de canard au poivre vert (M) Ebly / Haricots verts Comté Éclair au chocolat	Pâte de campagne ou radis ou assortiment de crudités Fricadelle de bœuf Fricassée de champignons Petits pois Cancoillotte Flan	Salade verte Roti de porc au miel (M) Pomme sautées Yaourt bio Banane	<b>MENU HALLOWEEN</b> Mini sandwich barjos au saumon Ou soupe de sorcière aux vers blancs Côte de vampire sauce aux doigts Purée à la chair fraîche Mini pavé d'Affinois Tarte effrayante	Soupe à l'oignon Filet de saumon sauce poivrons (M) Tagliatelles Fromage Mousse au chocolat
<b>Dîner</b>	Rosette Bœuf Stroganoff (M) Pommes rissolées Carré frais Pêche au sirop	Salade de mâche Feuilleté Franc-comtois Roitelet Banane cuite au jus d'agrumes	Cèleri rémoulade Poulet grand-mère (M) Purée Tartare Ile Flottante	Salade de riz Sauté de veau Normand (M) Carottes vichy Emmental Gratin de fruits rouges (M)	

(M) : Maison

*Bon appétit !*

Modifications possibles en cas de difficultés d'approvisionnements.



Le Gestionnaire,


  
 Stéphane BERNARD

Le Proviseur,


  
 Fabrice DROUIN

