

# MENU TRADITIONNEL

<b>Lundi</b> <b>25 octobre 2021</b>	<b>Mardi</b> <b>26 octobre 2021</b>	<b>Mercredi</b> <b>27 octobre 2021</b>	<b>Jeudi</b> <b>28 octobre 2021</b>	<b>Vendredi</b> <b>29 octobre 2021</b>
----------------------------------------	----------------------------------------	-------------------------------------------	----------------------------------------	-------------------------------------------

<b>FEUILLES DE CHÊNE SAUCE VINAIGRETTE</b>	<b>SURIMI ET MAIS SAUCE COCKTAIL</b>	<b>TABOULÉ</b>	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b>	<b>POIS CHICHES AUX OIGNONS</b>
<b>ÉMINCÉ DE VEAU POÊLÉ SAUCE BASQUAISE</b>	<b>ÉMINCÉ DE BOEUF MARINÉ MAÎTRE D'HÔTEL</b>	<b>COLIN D'ALASKA PANÉ</b>	<b>HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ</b>	<b>PENNES BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNES ET FROMAGE RÂPÉ</b>
<b>CÉRÉALES MÉDITERRANÉE AU BEURRE</b>	<b>CAROTTES VICHY BIO</b>	<b>JULIENNE DE LÉGUMES</b>	<b>POLENTA CRÉMEUSE</b>	
<b>YAOURT NATURE BIO</b>	<b>FROMAGE CHANTENEIGE</b>	<b>YAOURT BIO</b>	<b>COMTÉ</b>	<b>YAOURT BIO</b>
<b>COMPOTE POMME POIRE</b>	<b>SALADE DE FRUITS DU VERGER</b>	<b>TARTE AUX POMMES BIO</b>	<b>COMPOTE DE POMMES</b>	<b>GÂTEAU AU YAOURT</b>