















Semaine du 7 au 13 Octobre 2019

Renaison

LE GOUT DES 5 SAVEURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SV	 <p>Taboulé</p>	<p>Batonnet de carottes sauce piccallili </p>		<p>Salade verte BIO  sauce passion</p>	<p>Chou-fleur sauce cocktail</p>
SV	<p>Boulette d'agneau sauce diablo </p> <p>S/V: Pavé de poisson mariné provençal</p>	<p>Sauté de porc au caramel </p> <p>S/V: Colin à l'oseille</p>		<p>Poulet rôti  sauce vallée d'Auge</p> <p>S/V: Steak végétal</p>	<p>Pavé de merlu  sauce homardine</p>
	<p> Poêlée de légumes fraîche sauce béarnaise</p>	<p>Confit d'endives et purée de pomme de terre BIO</p>		<p>Blettes à la béchamel</p>	<p>Riz créole BIO</p>
	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Gouda</p>			<p>Fromage blanc cassonade</p>
	<p>Fruit de saison BIO</p>	<p> Stracciatella citron chocolat</p>		<p> Cake des îles </p>	<p>Fruit de saison</p> <p>elior </p>

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recette maison 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Produit local 