


















Menu du lundi 7 octobre au vendredi 11 octobre 2013 (semaine n°41)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Velouté de Potiron	 Râpé de Betteraves rouges et céleris	 Cornet de Bordeaux (salade verte) aux dés de St Paulin	 Lentilles blondes de Saint Flour en Salade	Feuilleté à la viande
Plat protidique	 Lapin sauté Chasseur (champignons, oignons, grelots, lardons)	 Rosbeef PRS au jus	 Rôti de Porc dijonnaise (enrobage de moutarde)	 Filet de Colin (vapeur) sauce crevettes	 Poulet rôti
Garniture	 Carottes vichy (beurre, sucre)	Frites	 Choux de Bruxelles sautés	 Semoule et ratatouille	 Haricots verts persillés
Produit laitier	Saint Nectaire	Yaourt nature		Brie de Melun	Cantal BIO PRS
Dessert	Banane	 Tarte Bourdaloue (poires, crème pâtissière aux amandes)	Compote à la pomme	Raisin blanc (chasselas)	 Salade de fruits frais (pomme, banane, kiwi, orange, poire)

Légende :

 Produits fabriqués maison à partir de produits bruts (frais, surgelés ou appertisés)

Police verte : produits frais de saisons (ni surgelés, ni appertisés)

PRS Produits de qualité subventionnés par le Conseil Général du Cantal

Produits surlignés : production locale

La Gestionnaire,

Le Principal,

Chaque jour à vos côtés