



Menus - Cuisine Verniolle



Les menus sont sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 21 OCTOBRE	MARDI 22 OCTOBRE	MERCREDI 23 OCTOBRE	JEUDI 24 OCTOBRE	VENDREDI 25 OCTOBRE
Salade verte Sauté de porc à la moutarde Haricots blancs Fruit de saison	Salade Coleslaw Boulette de bœuf à la tomate Pennes Yahourt nature sucré	Pâté en croûte cornichon Fileté de poisson emmental Fondue de poireaux Fruit au sirop	Feuilleté au fromage Pépité croustillante de flétan Epinards à la béchamel Liégeois chocolat	Salade de pomme de terre fromage frais au thon Steak haché de bœuf Haricots verts persillés Fruit de saison bio
Quatre quart Jus multifruit	Brioche individuelle Jus d'orange	Confiture artisanale Jus de pomme	Prince pocket Jus multifruit	Cake marbré Jus d'orange
LUNDI 28 OCTOBRE	MARDI 29 OCTOBRE	MERCREDI 30 OCTOBRE	JEUDI 31 OCTOBRE	VENDREDI 1er NOVEMBRE
Céleri bio rémoulade Cabillaud fish and chips Purée de pomme de terre Crème dessert	Betterave à la fête Sauté de dinde à la provençale Riz de Camargue IGP Compote sans sucre ajouté	PIQUE NIQUE Taboulé/Jambon blanc Chips Fromage Compote gourde	Salade de blé, carotte et œuf vinaigrette Saucisse de Toulouse Pois cassés bio Gouda	ALSH FERMÉ
Moelleux citron Jus de pomme	Confiture artisanale Jus multifruit	Brioche individuelle Jus d'orange	Grande galette Jus multifruit	FÉRIÉ