

# Menu restaurant communal

Du 30 au 4 octobre

**LUNDI**

ENTREE  
Terrine de poisson

-----

PLAT PRINCIPAL  
Steak

-----

GARNITURE  
Haricots beurre

-----

PRODUIT LAITIER  
Crème vanille

-----

DESSERT  
Fruit de saison

**MARDI**

Carottes rapées

-----

Tomates farcies

-----

Riz

-----

Fromage

-----

Fruit de saison

**MERCREDI**

Roulades de surimi

-----

Cordon bleu

-----

Mogettes

-----

Fromage

-----

Flan pâtissier

**JEUDI**



Salade de lentilles

-----

Gratin dauphinois

-----

Salade

-----

Fromage

-----

Pâtisserie

**VENDREDI**

Oeufs mimosa

-----

Poisson

-----

Pommes de terre vapeur

-----

Fromage

-----

Fruit de saison



Pain bio de l'aubance

Du 7 au 11 octobre

**LUNDI**

ENTREE  
Salade composée  
Tomates, mozzarella,  
basilic

-----

PLAT PRINCIPAL  
Emincé de poulet

-----

GARNITURE  
Pâtes

-----

PRODUIT LAITIER  
Fromage

-----

DESSERT  
Compote

**MARDI**



Carottes rapées

-----

Oeufs durs

-----

Epinards

-----

Crème dessert

-----

Fruit de saison

**MERCREDI**

Salade de pommes de terre, thon

-----

Chipolatas

-----

Gratin de brocolis

-----

Fromage

-----

Fruit de saison

**JEUDI**

Potage de légumes

-----

Tartiflette

-----

Salade

-----

Fruit de saison

**VENDREDI**

Salade de chou chinois et dès de jambon

-----

Poisson

-----

Ratatouille

-----

Fromage

-----

Pâtisserie



Pain bio de l'aubance



Viande Française



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnemental



Pêche Durable



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Coeur



Etats Généraux Alimentation

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.