














lun 22 oct	mar 23 oct	mer 24 oct	jeu 25 oct	ven 26 oct
Œuf dur mayonnaise	Terrine de légumes	Salade de blé (tomate, cornichons, mimolette)	Duo carottes / céleri vinaigrette	Pâté de foie
Escalope de volaille sauce suprême	 Chili con carné	Blanquette de dinde	 Dauphinois de jambon	Dos de colin sauce nantua
Haricots vert persillées 	Riz	Carottes persillées 		Purée de pois cassée
Tartare A&FH	 Pyrénées brique	Vache picon	Yaourt nature sucré 	 Emmental
Compote	Crème dessert chocolat	Cocktail de fruit	Biscuit Palmiers	 Raisin

lun 29 oct	mar 30 oct	mer 31 oct	jeu 01 nov	ven 02 nov
Macédoine mayonnaise 	 Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	FERIE	
Rôti de dinde à la provençale	Cheeseburger	Penne à la carbonara (Plat complet)		
Rousties de légumes	Frites			
Chantailou	 Mimolette	Fromage bio 		
 Orange	Flan nappé caramel	Fromage blanc nature sucré		

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



CRUDITÉS DE SAISON



VIANDE BOVINE  
FRANÇAISE



PRODUITS LOCAUX\*  
\*(cuisine de Poitiers 86)



FROMAGES A LA COUPE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

