





**MENU PREVISIONNEL
LANGEVIN**

DU 15 AU 19 OCTOBRE 2018

| MIDI | |
|---------------------|---|
| LUNDI 15 | <p>ENDIVES AU SURIMI OU CONCOMBRES AU MAÏS BŒUF HACHÉ ET LENTILLES À L'INDIENNE FROMAGE FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRONS</p>  |
| MARDI 16 | <p>SALADE DE CAROTTES ET CELERI RÂPÉS ESCALOPE VIENNOISE DE DINDE FRITES YAOURT FRUITS DE SAISON</p> |
| MERCREDI 17 | <p>RADIS OU SALADE MONTBÉLIARDE STEAK DE THON ALBACORE RATATOUILLE FROMAGE PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS + BISCUITS</p>   |
| JEUDI 18 | <p>CROZETS AU THON ET POIVRONS RÔTI DE DINDONNEAU DES MAURES CAROTTES VICHY YAOURT COMPOTE AU NOIX</p>  |
| VENDREDI 19 | <p>TARTES ET FEUILLETÉS OU CHARCUTERIES DIVERSES AGNEAU À L'ESTRAGON POÊLÉE BRETONNE FROMAGE SALADE DE FRUITS</p> |

LA GESTIONNAIRE

B. GUILLEMOTO



LE PROVISEUR

V. SOKOL



PLATS PREPARES EN INTEGRALITE PAR NOS CUISINIERS A PARTIR DE PRODUITS BRUTS

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



HAUTE QUALITÉ NUTRITIONNELLE/BLEU BLANC CŒUR/LABEL ROUGE/CIRCUITS

COURTS