











MENU PREVISIONNEL LANGEVIN

DU 18 AU 22 OCTOBRE 2021

MIDI	
LUNDI 18	<p>SALADE DE TOMATES OU FRIAND AU FROMAGE MIX DE SAUCISSES LENTILLES LAITAGE OU FROMAGE FRUITS DE SAISON</p> 
MARDI 19	<p>CAROTTES RÂPÉES OU ŒUFS EN SALADE CHILI VEGET RIZ CRÉOLE LAITAGE OU FROMAGE COMPOTE DE POMMES</p>   
MERCREDI 20	<p>RILLETES DE SAUMON POULET RÔTI POMMES DE TERRE SAUTÉES/TOMATES AU FOUR LAITAGE OU FROMAGE SABAYON À L'ORANGE</p> 
JEUDI 21	<p>BETTERAVES OU SALADE DE PÂTES BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE LAITAGE OU FROMAGE GÂTEAU HALLOWEEN</p>   
VENDREDI 22	<p>ENTRÉE DU JOUR OU SALADE AVOCAT ET TOMATE BOURGUIGNON DE BOEUF COQUILLETES/HARICOTS VERTS LAITAGE OU FROMAGE FRUITS DE SAISON</p>  

L'ADJOINTE GESTIONNAIRE

B. GUILLEMOTO



LE PROVISEUR

S. GUILLEMOTO



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

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DIVERS LABELS : HAUTE QUALITÉ NUTRITIONNELLE/BLEU BLANC CŒUR/LABEL ROUGE/CIRCUITS COURTS