

du 25/10 au 19/11/2010

COLLOBRIERES



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
 Du 25/10 au 29 octobre	VACANCES Salade coleslaw Poulet rôti Petit pois au jus Froidou Compote de pommes	VACANCES Jambon de dinde Colin meunléte Haricots verts persillés Yaourt arôme Fruit	VACANCES Carottes râpées/fraisins secs Steak haché au jus/ketchup Pommes smiles Edam à la coupe Fruit	VACANCES Concombre vinaigrette Escalope Cordon bleu Ratatouille niçoise + riz Carré de l'Est à la coupe Mousse au chocolat	VACANCES Laitue iceberg et minilolette Brandade de poisson Petit suisse sucré Fruit
 Du 1 au 5 novembre	FERIE	VACANCES Duo de salade verté et maïs Filet de hoki pané Epinards hâchamoi et croûtons Yaourt nature sucré Palat braisé	Salade de mèche Lasagnes à la bolognaise Comté à la coupe Fruit	Menu BIO Chou rouge râpé / minilolette Poulet rôti Petit pois Yaourt aromatisé Biscuit palette au beurre	Saucisson sec et beurre Pavé de poisson mariné au thym Jeunes carottes Flan à la vanille Fruit
 Du 8 au 12 novembre	Botteraves et maïs Raviolis et gruyère râpé Fromage blanc nature sucré Fruit	Coleslaw Colin meunléte Haricots verts ail Saint Nectaire à la coupe Compote pommesabricot	CVL Salade verte et maïs Escalope de dinde au jus Flageolets Brebis crème Flan chocolat	FERIE	Salami 'Roulade de volaille Cubes de colin sec citron Purée de pomme de terre potiron Petit suisse sucré Fruit
 Du 15 au 19 novembre	Salade Iceberg Sauté de porc charcutière Pommes noisettes Fromage blanc coco Fruit	Blé à la provençale Hoki pané Jardinlière de légumes Cantal à la coupe Fruit	CVL Endives et emmental Bœuf braisé au jus Haricots verts Compote de pomme Royal coco	Menu BIO Mélange de cruellés Sauté de poulet sauce blanquette Coquillettes Yaourt arôme Fruit	Carottes râpées BIO vinaigrette Pavé de poisson mariné à la provençale "Légumes frais de saison" Chantrelle Chou à la vanille

e
n
u
s

v
a
l
i
d
é
s

p
a
r

l
a

d
i
c
t
i
o
n
n

(*) : Repas Sans porc

Partout où la vie a du goût **Elior®**