

















lundi 28 octobre 2019	mardi 29 octobre 2019	mercredi 30 octobre 2019	jeudi 31 octobre 2019	vendredi 1 novembre 2019
Salade verte, maïs et croûtons 	Maquereau à la tomate	Potage Longchamps* 	 Salade coleslaw 	<h1>Férialé</h1>
Filet de colin meunière FRAIS 	Escalope de porc charcutière* <i>*Émincé de dinde sauce charcutière</i>	Steak haché de bœuf sauce olives*	Poulet rôti 	
Petits pois à la lyonnaise Riz créole 	Beignets de choux-fleurs	Compotée de tomate Tortis 	Haricots verts aux saveurs du midi 	
Yaourt nature sucré 	Montboissier	 Camembert 	Fromage frais aux fruits 	
Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison 	Cake nature 	
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote				
<b>GOUTER</b>				
Fromage fondu Président® Jus de pommes Pain aux céréales	Lait demi-écrémé Fruit de saison Pépito®	Flamby® à la vanille Jus d'orange Confiture d'abricot Baguette	Yaourt nature sucré Croissant Sirop de grenadine	



Label rouge



Race à viande



Volaille Certifiée



Produits locaux



Recette Maison



Nouvelle recette



Viande de porc française



Agriculture Biologique



Pêche durable



Fromage AOC/AOP

Potage Longchamps : Pommes de terre, oignons, petits pois et crème fraîche

Sauce charcutière : Oignons, tomates, cornichons, moutarde et ail

Sauce aux olives : Olives, oignons, herbes de Provence, tomates et ail

elior 